



# Rovellón-Níscalo en Trozos I

## Lata 3 kg

### DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 07/01/2020

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo LA RIOJA

Fecha Revisión: 22/08/2023

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

### FICHA TÉCNICA

### INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 5482

#### Rovellón en Trozos

Chopped Saffron Milk Cap Mushroom

Lactaire Délicieux en Morceaux

Lactários-deliciosos aos Pedços

#### **(ES)** Rovellón en Trozos I

**Ingredientes:** setas rovellón (*Lactarius deliciosus*), agua, acidulante: E-330, antioxidante: E-300 y sal. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase.  
Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en un máximo de 3 días en un envase no metálico.

#### **(EN)** Chopped Saffron Milk Cap Mushroom

**Ingredients:** saffron milk cap mushroom (*Lactarius deliciosus*), water, acidulant: E-330, antioxidant: E-300 and salt. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging.  
Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 3-4 days in no metallic packaging.

#### **(FR)** Lactaire Délicieux en Morceaux

**Ingédients:** lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*), eau, acidifiant: E-330, antioxydant: E-300 et sel. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage.  
Conservation: conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 3 jours sans emballage métallique.

#### **(PT)** Lactários-deliciosos aos Pedços

**Ingredientes:** lactários-deliciosos (*Lactarius deliciosus*), água, acidificante: E-330, antioxidante: E-300 e sal. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem.  
Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico e consumir em no máximo de 3 dias em um embalagem não metálico.

Producto de la U.E.-Product of the EU-Produit de l'U.E.-Produto da U.E.

Capacidad: 2.650 ml

Peso Neto: 2.500 g

Peso Escurrido: 1.300 g

**Alérgenos:** no contiene alérgenos.  
contains no allergens.  
ne contient pas d'allergènes.  
não contém alérgenos.

**OMG's:** El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que

hayan sido modificadas genéticamente.

**Envase:** RO-2650

**Vida Útil:** 5 años.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g**

---

<b>Valor Energético</b>		<b>78 kJ /</b>	<b>18 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<	<b>0,5 g</b>	
<b>de las cuales saturadas</b>		<b>0,0 g</b>	
<b>Hidratos de Carbono</b>		<b>4,3 g</b>	
<b>de los cuales azúcares</b>		<b>1,1 g</b>	
<b>Fibra Alimentaria</b>		<b>g</b>	
<b>Proteínas</b>		<b>0,6 g</b>	
<b>Sal</b>		<b>1,3 g</b>	

Conservas  
**la fragua**<sup>®</sup>



### **DATOS LOGÍSTICOS**

---

<b>Unidades Caja:</b>	<b>6</b>
<b>Unidades Base Palet:</b>	<b>5</b>
<b>Alturas Palet:</b>	<b>10</b>
<b>Total Cajas Palet:</b>	<b>50</b>

**EAN13:** 8436006915482

**DUN14:** 18436006915489

#### **Condiciones de Almacenamiento:**

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

---

**VACÍO (hg cm):** Presencia.

**ESPACIO DE CABEZA:** máx. 10% de la altura del envase.

**pH:** 5,0 - 6,0

## **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

---

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C y a 55°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. El producto se considerará estable cuando se cumpla los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

Además, cumple con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

---

COLOR: Típico del producto. Ausencia de manchas.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Típico del producto.

## **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

---

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado:

- Reglamento (CE) nº 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S**

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>Nº ESPECIFICACIÓN</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cont. Cruzada</b>
<b>Contiene</b> (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)		X	
<b>CEREALES CON GLUTEN</b> y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
<b>CRUSTÁCEOS</b> y productos a base de crustáceos		X	
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado		X	
<b>HUEVOS</b> y productos a base de huevo		X	
<b>CACAHUETES</b> y productos a base de cacahuetes		X	
<b>SOJA</b> y productos a base de soja		X	
<b>LECHE Y SUS DERIVADOS</b> (incluida la lactosa)		X	
<b>FRUTOS DE CÁSCARA:</b> almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
<b>APIO</b> y productos derivados		X	
<b>MOSTAZA</b> y productos derivados		X	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y productos a base de granos de sésamo		X	
<b>DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES</b> mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
<b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces		X	
<b>MOLUSCOS</b> y productos a base de moluscos		X	