



Champiñón Laminado I Lata

3 kg

DATOS SOCIEDAD

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

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

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

Fecha Realización: 15/11/2017

Fecha Revisión: 23/06/2023

DATOS PRODUCTO

CÓDIGO: 0739 404

Champiñón Laminado

Sliced Mushroom

Champignon Émincés

Cogumelo Laminado

ES Champiñón Laminado Primera

Ingredientes: champiñones de cultivo (*Agaricus bisporus*), agua, sal y acidulante: E-330. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado en un envase no metálico y consumir en un máximo de 2-3 días.

EN Sliced Mushroom

Ingredients: cultivated mushrooms (*Agaricus bisporus*), water, salt and acidulant: E-330. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated in non-metallic container and consume within 2-3 days.

FR Champignon Émincés

Ingrédients: champignons cultivées (*Agaricus bisporus*), eau, sel et acidifiant: E-330. 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 sans emballage métallique et consommer dans un délai maximum de 2-3 jours.

PT Cogumelo Laminado

Ingredientes: cogumelos cultivados (*Agaricus bisporus*), água, sal e acidificante: E-330. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico em recipiente não metálico e consuma em no máximo de 2-3 dias.

Producto de España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha

Capacidad: 2.650 ml

Peso Neto: 2.500 g

Peso Ecurrido: 1.100 g

Alérgenos: No contiene alérgenos.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.(Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

Envase: RO-2650

Vida Útil: 5 años.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	91 kJ /	22 kcal
Grasas	0,0 g	
de las cuales saturadas	0,0 g	
Hidratos de Carbono	1,0 g	
de los cuales azúcares	0,2 g	
Proteínas	2,4 g	
Sal	0,6 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	6
Unidades Base Palet:	5
Alturas Palet:	10
Total Cajas Palet:	50

EAN13: 8436006910739

DUN14: 18436006910736

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. 7% de la altura del envase.

pH: 4,20 - 5,20

%SAL (% NaCl): 0,8 - 1,2 %

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 deroga los Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (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	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	