

DATOS SOCIEDAD

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 19/06/2019

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

Fecha Revisión: 19/06/2019

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA**DATOS PRODUCTO****CÓDIGO: 1576**

Espárragos Blancos Extra

Asperges Blanches

Espargos Brancos

(ES) Espárragos Blancos Extra

Ingredientes: espárragos, agua, sal y acidulante: E-330. Sin gluten. Lote: ver envase. Consumir preferentemente antes de cinco años desde la fecha de producción: ver envase.
Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado un máximo de 2-3 días.

(FR) Asperges Blanches

Ingrédients: asperges, eau, sel et acidifiant: E-330. Sans gluten. Lot: voir emballage.
Consommer de préférence dans les cinq ans à compter de la date de fabrication: voir emballage. **Conservation :** conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur 2-3 jours maximum.

(PT) Espargos Brancos

Ingredientes: espargos, água, sal e acidificante: E-330. Sem glúten. Lote: ver embalagem.
Consumir de preferência antes de cinco anos, a partir da data de produção: ver embalagem. **Conservação:** conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico um máximo de 2-3 dias.

Producto Originario de China-Produit de Chine-Produto de China

Capacidad: 580 ml

Peso Neto: 0,530 g

Peso Ecurrido: 0,320 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.
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: México 580

Vida Útil: 5 años.

Calibre: 6-9 Frutos / Extra Gruesos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	60 kJ /	14 kcal
Grasas	0,1 g	
de las cuales saturadas	< 0,0 g	
Hidratos de Carbono	1,7 g	
de los cuales azúcares	2,0 g	
Fibra Alimentaria	1,0 g	
Proteínas	1,2 g	
Sal	0,8 g	

la fragua®

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	1
Alturas Palet:	1
Total Cajas Palet:	1

EAN13: 8436006911576

DUN14: 18436006911573

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

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

pH: 5,0 - 6,0

VACÍO (hg cm): Presencia.

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

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.

MATERIAS EXTRAÑAS: Ausencia.

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 (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (*)

Estaño: 200 ppm (*)

Cadmio: 0,05 ppm (*)

(*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

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 SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	