



Brotos de Ajos Verdes al Natural Tarro-720

DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 14/01/2020

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

Fecha Revisión: 21/12/2022

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 2023

Brotos de Ajos Verdes al Natural

Green Garlic Shoots in Brine

Pousses d'Ail Vertes au Naturel

Rebentos de Alhos Verdes ao Natural

ES Brotos de Ajos Verdes al Natural

Ingredientes: brotos de ajo, agua 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 2-3 días.

EN Green Garlic Shoots in Brine

Ingredients: garlic shoots, water and salt. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 2-3 days.

FR Pousses d'Ail Vertes au Naturel

Ingrédients: pousses d'ail, eau 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 consommer dans un délai maximum de 2-3 jours.

PT Rebentos de Alhos Verdes ao Natural

Ingredientes: rebentos de alhos, água 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 consuma em no máximo 2-3 dias.

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

Capacidad: 720 ml

Peso Neto: 660 g

Peso Ecurrido: 380 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: V-720

Vida Útil: 5 años.

Tipo Etiqueta: Adhesiva

Tamaño Etiqueta: (3) - 140,5 x 68 (ADHESIVA)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	142 kj /	34 kcal
Grasas	< 0,5 g	
de las cuales saturadas	< 0,1 g	
Hidratos de Carbono	5,9 g	
de los cuales azúcares	0,6 g	
Fibra Alimentaria	2,5 g	
Proteínas	1,4 g	
Sal	1,0 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	10
Alturas Palet:	8
Total Cajas Palet:	80

EAN13: 8436006912023

DUN14: 18436006912020

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: 4,5 - 6,5

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.

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 SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	