



Crema de Pavo Monodosis

23 g

DATOS FISCALES

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: 20/05/2019

Fecha Revisión: 23/07/2021

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 1234

Crema de Pavo

(ES) Crema de Pavo

Ingredientes: aceite de girasol, leche, carne de pavo 25%, agua, proteínas de soja y cerdo, lactosa, dextrosa, almidón, azúcar, maltodextrina, harina de soja desgrasada, aromas con huevo, pollo de corral, cebolla, grasa de pollo, aceite de oliva, acidulante: E-330, especias, apio, patata, puerro, zanahoria, estabilizantes: E-450, E-452 y E-407, sal, pimienta blanca, potenciador de sabor: E-621, aroma de humo, antioxidantes: E-331 y E-316, extracto de levadura, aroma, colorante: E-120 y conservador: E-250. Sin gluten. Consumir preferentemente antes del / Lote: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado un máximo de 3 días.

Producto de España

Capacidad: 22 ml

Peso Neto: 23 g

Alérgenos: contiene leche y derivados, soja, huevo y apio.

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

Envase: Monodosis

Registro Sanitario: ES 26.11732 / BA CE

Vida Útil: 18 meses.

Tipo Etiqueta: Tapa litografiada

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

| | | |
|-------------------------|-----------|----------|
| Valor Energético | 1343 kj / | 321 kcal |
| Grasas | 30,4 g | |
| de las cuales saturadas | 5,5 g | |
| Hidratos de Carbono | 5,9 g | |
| de los cuales azúcares | 0,6 g | |
| Fibra Alimentaria | g | |
| Proteínas | 6,9 g | |
| Sal | 1,4 g | |



DATOS LOGÍSTICOS

| | |
|----------------------|-----|
| Unidades Caja: | 216 |
| Unidades Base Palet: | 6 |
| Alturas Palet: | 10 |
| Total Cajas Palet: | 60 |

EAN13: 8435564901234

DUN14: 18435564901231

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

pH: 6,0 - 6,4

ACTIVIDAD DEL AGUA (aw): 0,976 +/- 0,35

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 | |