



# Champiñón Laminado I Lata

## 3 kg

### 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: 15/11/2017

Fecha Revisión: 19/04/2022

### INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 4713

#### Champiñón Laminado

Sliced Mushroom

Champignon Émincés

Cogumelo Laminado

#### ES Champiñón Laminado I

**Ingredientes:** champiñón de cultivo (*Agaricus bisporus*), agua, sal, acidulante: E-330 y antioxidante: E-300. 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 48 horas.

#### EN Sliced Mushroom

**Ingredients:** cultivated mushroom (*Agaricus bisporus*), water, salt, acidulant: E-330 and antioxidant: E-300. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 48 hours.

#### FR Champignon Émincés

**Ingrédients:** champignon cultivée (*Agaricus bisporus*), eau, sel, acidifiant: E-330 et antioxydant: E-300. 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 48 heures.

#### PT Cogumelo Laminado

**Ingredientes:** água, cogumelo cultivado (*Agaricus bisporus*), sal, acidificante: E-330 e antioxidante: E-300. 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 de 48 horas.

#### 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.  
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>82 kJ /</b>	<b>20 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<	<b>0,5 g</b>	
<b>de las cuales saturadas</b>		<b>0,2 g</b>	
<b>Hidratos de Carbono</b>		<b>1,1 g</b>	
<b>de los cuales azúcares</b>	<	<b>0,5 g</b>	
<b>Proteínas</b>		<b>2,4 g</b>	
<b>Sal</b>		<b>0,8 g</b>	

### **DATOS LOGÍSTICOS**

---

<b>Unidades Caja:</b>	<b>3</b>
<b>Unidades Base Palet:</b>	<b>11</b>
<b>Alturas Palet:</b>	<b>10</b>
<b>Total Cajas Palet:</b>	<b>110</b>

**EAN13:** 8436006914713

**DUN14:** 18436006914710

#### **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: 4,2 - 5,2

% 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, 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**

<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 ( <b>OMG's</b> )		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 cacahuets		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 SO <sub>2</sub>		X	
<b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces		X	
<b>MOLUSCOS</b> y productos a base de moluscos		X	