



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Junio 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: CHAMPIÑONES LAMINADOS 2,5 KG
CÓDIGO: 3007030007

| ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO | | ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | | ANÁLISIS NUTRICIONAL | | POR 100G DE PNE | |
|-------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|--------------------------|--|-----------------|-----------------|
| pH: | 4,5 - 5,5 | MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C) | < 1 ufc/g | ENERGÍA: | | | 52 kJ / 12 kcal |
| ESPACIO DE CABEZA: | < 10 % | MESÓFILOS ANAEROBIOS | < 1 ufc/g | GRASAS: | | | < 0,5 g |
| SEGURIDAD DE CIERRE: | | MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR | < 1 ufc/g | DE LAS CUALES SATURADAS: | | | < 0,5 g |
| ENVASES METÁLICOS: | | TERMÓFILOS AEROBIOS | < 1 ufc/g | HIDRATOS DE CARBONO: | | | 1,0 g |
| COMPACIDAD | > 75 % | TERMÓFILOS ANAEROBIOS | < 1 ufc/g | DE LOS CUALES AZÚCARES: | | | < 0,5 g |
| SOLAPAMIENTO | > 45 % | | | FIBRA ALIMENTARIA: | | | 1,2 g |
| | | | | PROTEÍNAS: | | | 1,5 g |
| | | | | SAL: | | | 0,60 g |

| | | |
|--|---|---|
| LOGÍSTICA | PRESENTACIÓN: Latón de 3 Kg. Peso Neto: 2500 g / PNE: 1330 g |  |
| | ENVASADO: 6 latas / caja | |
| | EMBALAJE: 50 cajas / palet | |
| CADUCIDAD 4 años. | | |
| ALÉRGENOS No contiene alérgenos. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011. | | |
| OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados. | | |

Imagen sólo a efectos ilustrativos

| | | | | |
|--|---|---------|---------|----------|
| DESCRIPCIÓN | Son los champiñones cultivados en condiciones controladas que son recolectadas frescas, limpias de tierra y materias extrañas, son lavadas, escaldadas e introducidas en un envase cerrado herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico en autoclave que asegura la esterilidad comercial del producto. CATEGORÍA COMERCIAL: PRIMERA | | | |
| INGREDIENTES | Setas cultivadas: Champiñón (<i>Agaricus bisporus</i>), agua, sal, acidulante: ácido cítrico (E-330) y antioxidante: ácido ascórbico (E-300). | | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | COLOR: | OLOR: | SABOR: | TEXTURA: |
| | Típico. | Típico. | Típico. | Típica. |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO | Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 3 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios. | | | |
| LEGISLACIÓN APLICABLE | Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. Cuadro general de APPC de verduras. | | | |

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.