

DATOS SOCIEDAD

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: 26/06/2017

Fecha Revisión: 26/06/2017

DATOS PRODUCTO

Denominación Principal: Maíz Dulce en Grano

Sweetcorn Kernels

Mais Doux en Grains

Milho Doce em Grão

Categoría: Muy Tierno

Ingredientes: maíz, agua y sal.
sweetcorn, water, salt.
Mais, eau, sel.

Milho, água, sal.

Alérgenos: no contiene alérgenos.
contains no allergens.
ne contient pas d'allergènes

não contém alérgenos.

Gluten: Sin gluten.
Gluten-free.
Sans gluten.
Sem glúten.

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

Otras Especificaciones Técnicas: Envasado al Vacío

Vacuum packed

Emballé sous vide

Embalado a Vácuo

Conservación: Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado un máximo de 2-3 días.

Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 2-3 days.

Conservación : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur, consommer dans un délai de 2-3 jours.

Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico um máximo de 2-3 dias.

Capacidad: 212 ml Peso Neto: 0,150 kg Peso Escurrido: 0,140 kg
Vida Útil: 5 años. País de Origen: Producto de España
Tipo Etiqueta: Papel monte derecha Product of Spain
Produit d'Espagne

VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	ml	344 kj /	82 kcal
Grasas		1,4 g	
de las cuales saturadas		0,4 g	
Hidratos de Carbono		14,0 g	
de los cuales azúcares		6,7 g	
Proteínas		2,5 g	
Sal		0,8 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	24
Unidades Base Palet:	6
Alturas Palet:	25
Total Cajas Palet:	150

EAN13: 8436006913693

DUN14: 18436006913690

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 - 6,7

°Brix: > 9

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 10 días a 35°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 35°C DURANTE 10 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.

Defectos (% en peso):

- Mal cortados y partidos: < 6%
- Con trozos de zuro o parte vegetal: < 3%
- Manchados, negros y secos: < 2 %
- Pieles: < 3 %

- Total de defectos: < 9 %

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	