



Zanahoria Rallada I Lata 3 kg

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: 08/05/2018

Fecha Revisión: 08/05/2018

DATOS PRODUCTO

Denominación Principal: Zanahoria Rallada

Grated Carrot

Carottes Râpées

Cenoura Ralada

Categoría: Primera

Ingredientes: zanahoria, agua, vinagre, azúcar, sal y acidulante: E-330.

carrot, water, vinegar, sugar, salt and acidulant: E-330.

carotte, eau, vinaigre, sucre, sel et acidifiant: E-330.

cenoura, água, vinagre, açúcar, sal e acidificante: E-330.

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.

Conservación: Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado un máximo de 3-4 días.

Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 3-4 days.

Conservação: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur 3-4 jours maximum.

Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico um máximo de 3-4 dias.

Envase: Envase: RO-2650

Marca: LF

Capacidad: 2.650 ml

Peso Neto: 2,500 kg

Peso Escurrido: 1,550 kg

Vida Útil: 5 años.

País de Origen: Producto de España

Tipo Etiqueta: Papel monte izquierda

Product of Spain

Produit d'Espagne

Produto da Espanha

VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	ml	88 kj /	21 kcal
Grasas		0,0 g	
de las cuales saturadas		0,0 g	
Hidratos de Carbono		4,4 g	
de los cuales azúcares		2,8 g	
Proteínas		0,0 g	
Sal		0,7 g	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	6
Unidades Base Palet:	5
Alturas Palet:	10
Total Cajas Palet:	50

EAN13: 8436006912900

DUN14: 18436006912907

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: 3,5 - 4,2

°BRIX: 5 - 6°

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. Característico de un producto ligeramente avinagrado.

SABOR: Típico del producto. Ligeramente agridulce.

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