

Vegetalia, S.L.U
Mas Montserrat 08183 Castellcir (Barcelona)
Tel. 93 866 61 61 www.vegetalia.com

Fecha última revisión: 05/06/2025
Versión: 02

10-70 PATE DE ALGAS BIO CCPAE 110 g

Ingredientes:

tofu*(45%)(agua, **soja**, gelificante: nigari), agua, aceite de oliva virgen extra*, alga espagueti de mar* (3%), shoyu* (agua, **soja**, **trigo**, sal marina y fermento: koji), fécula de tapioca*, mugi-miso* (**soja**, **cebada**, sal marina, agua, fermento: koji), orégano* y tomillo* (*de agricultura ecológica).

Información nutricional (por 100g)

Energía (KJ)	749	\\servirtualg2\G2Software\ProjVB_Mida\Fotos\10-70.jpg
Energía (kcal)	181	
Grasas (g)	14,5	
de las cuales saturadas (g)	2,3	
Hidratos de carbono (g)	4,2	
de los cuales azúcares (g)	0,5	
Fibra Alimentaria (g)	2,7	
Proteínas (g)	7,0	
Sal (g)	0,5	

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Declaraciones nutricionales

Características técnicas

Certificación Bio	<input checked="" type="checkbox"/> CCPAE
Envase	Bote de cristal con tapa
Peso Neto	110g Peso escurrido -
Acondicionamiento	Paquetes de 6 botes en plástico retráctilado
Código producto	10-70
EAN 13	8422791011362
EAN 14	18422791011369
Fecha de Caducidad	DD/MM/AAAA
Vida útil	2 años
Alérgenos	Contiene gluten y soja.
Modo de uso	Para preparar bocadillos, canapes o como ingrediente en salsas, rellenos o cualquier tipo de platos vegetarianos.
Tratamiento térmico	Esterilización
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco.
Transporte	En un lugar fresco y seco.
Condición (vegano/vegetariano)	Vegano



10-70 PATE DE ALGAS BIO CCPAE 110 g

Declaración de alérgenos					
Lista de productos alérgenos a declarar en el etiquetado según el anexo V del R.D. 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por: R.D. 2220/2004, R.D 36/2008 y R.D.1245/2008.	Productos causantes de alergias presentes en el producto como ingredientes del mismo.		Productos causantes de alergias con posibilidad de estar presentes en el producto acabado como trazas por compartir líneas de producción.		Nombre del ingrediente del que procede
	SI	NO	SI	NO	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X			X	Trigo (shoyu) y cebada (mugi-miso)
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X		X	0
Huevos y productos a base de huevo.		X		X	0
Pescado y productos a base de pescado		X		X	0
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X		X	0
Soja y productos a base de soja,	X			X	Soja (tofu, shoyu y mugi-miso)
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X	0
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch, castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos o alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), macadamias o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X		X	0
Apio y productos derivados.		X		X	0
Mostaza y productos derivados.		X		X	0
Granos de sésamo y productos derivados.		X		X	0
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X		X	0
Altramuces y productos a base de altramuces.		X		X	0
Moluscos y productos a base de moluscos.		X		X	0

Datos logísticos				Parámetros físico-químicos		Especificaciones microbiológicas	
Tipo palet y tamaño: Palet europeo 120x80				Humedad 69,5%		Aerobios (ufc/g) <1x10 ⁴	
Contenido				pH 5,8		Coliformes totales (ufc/g) <1x10 ¹	
	UNIDAD	CAJA	PALET	Color Característico		Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) <1x10 ¹	
UNIDAD	1	6	1872	Olor Característico		Salmonella spp (Ausencia / 25g) Ausencia	
CAJAS	6	1	312	Sabor Característico		Escherichia coli (ufc/g) <1x10 ¹	
MANTO	156	26	12	Legislación básica aplicable RE 178/2002 sobre los requisitos generales de la legislación alimentaria. RE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. RE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. RE 1881/2006 relativo al contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios. RE 2023/2006 sobre buenas practicas de fabricacion de materiales y objetos en contacto con los alimentos. RE 1935/2004 sobre los materiales y objetos en contacto con alimentos. RE 1169/2011 sobre la informacion alimentaria facilitada al consumidor.			
PALET	1872	312	1				
Medidas producto (cm)				Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el RE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios			
	UNIDAD	CAJA	PALET				
ALTO	7,8	7,8	76,4 *				
LARGO	-	21	120				
ANCHO	7	14	80				
Peso producto (Kg)							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
NETO	0,18	1,08	224,64				
BRUTO	0,285	1,305	355,68 *				

* Incluida altura y peso del palet EUR (14cm y 20kg respectivamente)