

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

Fecha última revisión: 17/01/2018
 Versión: 01



10-40 PATE DE OLIVAS NEGRAS pequeño BIO CCPAE 100 g

Ingredientes:

pasta de olivas negras de aragón* (*de agricultura ecológica).

Información nutricional (por 100g)

Energía (KJ)	1.715
Energía (kcal)	415
Grasas (g)	37,5
de las cuales saturadas (g)	4,4
Hidratos de carbono (g)	14,0
de los cuales azúcares (g)	0,1
Fibra Alimentaria (g)	4,8
Proteínas (g)	3,0
Sal (g)	3,4



Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Características técnicas

Certificación Bio	<input checked="" type="checkbox"/> CCPAE
Envase	Bote de cristal con tapa
Peso Neto	100g Peso escurrido -
Acondicionamiento	Paquetes de 6 botes en plástico retractilado
Código producto	10-14
EAN 13	8422791001974
EAN 14	18422791001971
Fecha de Caducidad	DD/MM/AAAA
Vida útil	2 años
Alérgenos	No contiene
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	Conservar en un lugar fresco y seco
Condición (vegano/vegetariano)	Vegano

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor



10-14 PATE DE OLIVAS NEGRAS pequeño BIO CCPAE 100 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	0																																																
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	0																																																
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X	0																																																
Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch, castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos o alfóncigos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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 Tipo palet y tamaño: Palet europeo 120x80 Contenido <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>UNIDAD</th> <th>CAJA</th> <th>PALET</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UNIDAD</td> <td>1</td> <td>6</td> <td>1872</td> </tr> <tr> <td>CAJAS</td> <td>6</td> <td>1</td> <td>312</td> </tr> <tr> <td>MANTO</td> <td>156</td> <td>26</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>PALET</td> <td>1872</td> <td>312</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Medidas producto (cm) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>UNIDAD</th> <th>CAJA</th> <th>PALET</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ALTO</td> <td>1.2</td> <td>20</td> <td>80 *</td> </tr> <tr> <td>LARGO</td> <td>24</td> <td>40</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>ANCHO</td> <td>12</td> <td>30</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table> Peso producto (Kg) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>UNIDAD</th> <th>CAJA</th> <th>PALET</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NETO</td> <td>0.17</td> <td>0.66</td> <td>205.92</td> </tr> <tr> <td>BRUTO</td> <td>0.18</td> <td>1.305</td> <td>427.16 *</td> </tr> </tbody> </table>			UNIDAD	CAJA	PALET	UNIDAD	1	6	1872	CAJAS	6	1	312	MANTO	156	26	12	PALET	1872	312	1		UNIDAD	CAJA	PALET	ALTO	1.2	20	80 *	LARGO	24	40	120	ANCHO	12	30	80		UNIDAD	CAJA	PALET	NETO	0.17	0.66	205.92	BRUTO	0.18	1.305	427.16 *	Parámetros físico-químicos Humedad 0,57 pH 5,8 - 6,8 Color Característico Olor Característico Sabor Característico		Especificaciones microbiológicas Aerobios (ufc/g) <1x10 ⁴ Coliformes totales (ufc/g) <1x10 ¹ Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) <1x10 ¹ Salmonella spp (Ausencia / 25g) Ausencia Escherichia coli (ufc/g) <1x10 ¹ Listeria monocytogenes (Ausencia / 25g) Ausencia	
	UNIDAD	CAJA	PALET																																																		
UNIDAD	1	6	1872																																																		
CAJAS	6	1	312																																																		
MANTO	156	26	12																																																		
PALET	1872	312	1																																																		
	UNIDAD	CAJA	PALET																																																		
ALTO	1.2	20	80 *																																																		
LARGO	24	40	120																																																		
ANCHO	12	30	80																																																		
	UNIDAD	CAJA	PALET																																																		
NETO	0.17	0.66	205.92																																																		
BRUTO	0.18	1.305	427.16 *																																																		
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.		Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el RE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios																																																			

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