

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

Fecha última revisión: 16/01/2020
 Versión: 00

23-104 PITA INTEGRAL BIO 280g (4 unidades)

Ingredientes:

harían de **trigo** integral*, agua, levadura y sal. (*de agricultura ecológica)

Información nutricional (por 100g)

Energía (KJ)	967
Energía (kcal)	231
Grasas (g)	1,4
de las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	40,7
de los cuales azúcares (g)	1,4
Fibra Alimentaria (g)	6,7
Proteínas (g)	9,7
Sal (g)	0,9

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Declaraciones nutricionales

Características técnicas

Certificación Bio	<input checked="" type="checkbox"/> CCPAE
Envase	Envase plástico MAP termosellado
Peso Neto	280g Peso escurrido -
Acondicionamiento	Cajas de cartón
Código producto	23-104
EAN 13	8422791006993
EAN 14	
Fecha de Caducidad	DD/MM/AAAA
Vida útil	2 meses
Alérgenos	Contiene gluten.
Modo de uso	Directamente
Tratamiento térmico	Horneado
Conservación	Conservar en lugar fresco y seco.
Transporte	Conservar en lugar fresco y seco.
Condición (vegano/vegetariano)	Vegano



23-104 PITA INTEGRAL BIO 280g (4 unidades)

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	Harina de trigo integral
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X		X	
Huevos y productos a base de huevo.		X		X	
Pescado y productos a base de pescado		X		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X		X	
Soja y productos a base de soja,		X		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X	
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 alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), macadamias o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X		X	
Apio y productos derivados.		X		X	
Mostaza y productos derivados.		X		X	
Granos de sésamo y productos derivados.		X		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X		X	
Altramuces y productos a base de altramuces.		X		X	
Moluscos y productos a base de moluscos.		X		X	

Datos logísticos				Parámetros físico-químicos		Especificaciones microbiológicas	
Tipo palet y tamaño: Palet europeo 120x80				Humedad		Aerobios (ufc/g) <1,0x10 ⁷	
Contenido				pH		Coliformes totales (ufc/g) <1x10 ³	
	UNIDAD	CAJA	PALET	Color marron, con zonas tostadas		Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) NA	
UNIDAD	1	12	1080	Olor Fresco, a pan		Salmonella spp (Ausencia / 25g) NP	
CAJAS	12	1	90	Sabor Característico		Escherichia coli (ufc/g) NP	
MANTO							
PALET	1080	90	1				
Medidas producto (cm)				Legislación básica aplicable			
	UNIDAD	CAJA	PALET	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.			
ALTO	16	43,5	*	Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el RE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios			
LARGO	16	29,8	120				
ANCHO	5	10,5	80				
Peso producto (Kg)							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
NETO	0,280						
BRUTO	0,290		*				

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