

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

Fecha última revisión: 20/03/2018  
 Versión: 01



#### 04-43 VEGEBURGUER LENTEJAS Y QUINOA BIO CCPAE 160G

##### Ingredientes:

quinoa blanca\*(15,8%), lenteja coral\*(15,8%), agua, arroz integral\*, calabacín\*, aceite de girasol\*, cebolla\*, zanahoria\*, quinoa roja\*(4%), **soja\***, semillas de lino\*, sal, almidón de tapioca\*, puerro\*, aceite de oliva\*, puré de tomate\*, harina de guisante\*, psyllium\*, tomate\*, proteína de guisante\*, pimentón rojo\* y ajo\* (\*de agricultura ecológica).

##### Información nutricional (por 100g)

<b>Energía (KJ)</b>	734
<b>Energía (kcal)</b>	176
<b>Grasas (g)</b>	7,5
<b>de las cuales saturadas (g)</b>	0,9
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	14,0
<b>de los cuales azúcares (g)</b>	1,9
<b>Fibra Alimentaria (g)</b>	7,0
<b>Proteínas (g)</b>	9,9
<b>Sal (g)</b>	1,7

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

##### Características técnicas

<b>Certificación Bio</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CCPAE
<b>Envase</b>	Film multicapa termosellado de polietileno y poliamida
<b>Peso Neto</b>	2x80g <b>Peso escurrido</b> -
<b>Acondicionamiento</b>	Cajas de cartón de 40x30x20
<b>Código producto</b>	04-43
<b>EAN 13</b>	8422791009369
<b>EAN 14</b>	18422791009366
<b>Fecha de Caducidad</b>	DD/MM/AAAA
<b>Vida útil</b>	90 días
<b>Alérgenos</b>	Contiene soja. Puede contener trazas de gluten.
<b>Modo de uso</b>	Calentar en la sartén o en el horno con unas gotas de aceite durante 3 minutos aproximadamente
<b>Tratamiento térmico</b>	Pasteurización
<b>Conservación</b>	Conservar entre 0 y 4°C
<b>Transporte</b>	Refrigeración
<b>Condición (vegano/vegetariano)</b>	Vegano

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor



**04-43 VEGEBURGUER LENTEJAS Y QUINOA BIO CCPAE 160G**

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		gluten
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
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 <sub>2</sub> .		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 120x83				Humedad 59,6		Aerobios (ufc/g) <1x10 <sup>4</sup>	
<b>Contenido</b>				pH 6-7		Coliformes totales (ufc/g) <1x10 <sup>1</sup>	
	UNIDAD	CAJA	PALET	Color Característico		Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) <1x10 <sup>1</sup>	
UNIDAD	1	60	1440	Olor Característico		Salmonella spp (Ausencia / 25g) Ausencia	
CAJAS	60	1	24	Sabor Característico		Escherichia coli (ufc/g) <1x10 <sup>0</sup>	
MANTO	360	6	4	<b>Legislación básica aplicable</b> 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	1440	24	1				
<b>Medidas producto (cm)</b>				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	1.2	20	80 *				
LARGO	24	40	120				
ANCHO	12	30	80				
<b>Peso producto (Kg)</b>							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
NETO	0.17	10.2	254.64				
BRUTO	0.18	10.61	297.64 *				

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