

**Midsona Iberia S.L.U.**  
 Mas Montserrat 08183 Castellcir (Barcelona)  
 Tel. 93 866 61 61 www.vegetalia.com

Fecha última revisión: 08/04/2019  
 Versión: 182



## 29-55 BIO CHORIZO VEGETAL TOFU Y SEITÁN 200g

### Ingredientes:

agua, **gluten** de **trigo\*** (seitán)(22,3%), aceite de girasol\*, **soja** texturizada\*, tofu\*(agua, habas de **soja\***, coagulante [sulfato de calcio]) (11,1%), especias\*(pimentón dulce, sal marina, azúcar de caña, cebolla, tomillo, ajo, almidón de maíz, romero), tomate\*, levadura de cerveza\* [contiene **trigo\***], especias\*(ajo, pimentón picante, orégano, nuez moscada, pimentón dulce), almidón de maíz\*, espesantes(goma xantana y carragenato), humo(sal común, aromas naturales de humo), emulgente(lecitina de **soja**) (\*de agricultura e

### Información nutricional (por 100g)

<b>Energía (KJ)</b>	1.181
<b>Energía (kcal)</b>	269
<b>Grasas (g)</b>	16,4
<b>de las cuales saturadas (g)</b>	2,0
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	16,6
<b>de los cuales azúcares (g)</b>	2,4
<b>Fibra Alimentaria (g)</b>	7,2
<b>Proteínas (g)</b>	13,8
<b>Sal (g)</b>	1,4

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

**Declaraciones nutricionales**

### Características técnicas

<b>Certificación Bio</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CCPAE
<b>Envase</b>	Film de polietileno transparente sellada
<b>Peso Neto</b>	200g <b>Peso escurrido</b> -
<b>Acondicionamiento</b>	4 uds por envase
<b>Código producto</b>	29-55
<b>EAN 13</b>	8422791009604
<b>EAN 14</b>	18422791009601
<b>Fecha de Caducidad</b>	DD/MM/AAAA
<b>Vida útil</b>	6 meses
<b>Alérgenos</b>	Contiene gluten y soja. Puede contener trazas de e cacahuets, apio, frutos secos, sésamo, lácteos, mostaza y huevo.
<b>Modo de uso</b>	Sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Producto listo para consumir.
<b>Tratamiento térmico</b>	Pasteurización
<b>Conservación</b>	Conservar entre 0 y 6°C. Una vez abierto consumir en 48 horas.
<b>Transporte</b>	Conservar entre 0 y 6°C.
<b>Condición (vegano/vegetariano)</b>	vegano



**29-55 BIO CHORIZO VEGETAL TOFU Y SEITÁN 200g**

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		huevo
Pescado y productos a base de pescado		X		X	0
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X	X		Cacahuets
Soja y productos a base de soja,	X			X	soja
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	X		lácteos
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		almendras y avellanas
Apio y productos derivados.		X	X		apio
Mostaza y productos derivados.		X	X		Mostaza
Granos de sésamo y productos derivados.		X	X		sésamo
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 120x80				Humedad -		Aerobios (ufc/g) <1x10 <sup>4</sup>	
<b>Contenido</b>				pH -		Coliformes totales (ufc/g) <1x10 <sup>1</sup>	
	UNIDAD	CAJA	PALET	Color característico		Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) <1x10 <sup>1</sup>	
UNIDAD	1	12	NA	Olor característico		Salmonella spp (Ausencia / 25g) Ausencia	
CAJAS	12	1	NA	Sabor Característico		Escherichia coli (ufc/g) Ausencia	
MANTO	NA	NA	NA	<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 prácticas de fabricación 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 información alimentaria facilitada al consumidor.			
PALET	NA	NA	1				
<b>Medidas producto (cm)</b>							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
ALTO	16	15	NA *				
LARGO	12	26	120				
ANCHO	2	17	80				
<b>Peso producto (Kg)</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				
NETO	0,2	2,4	NA				
BRUTO	0,205	2,56	NA *				

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