

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: 00

07-16 SALCHICHA VEGETAL NATURAL BIO CAAE 230g

Ingredientes:

agua, aceite de girasol*, **gluten de trigo***, copos de **avena***, cebolla*, harina de **trigo***, albúmina de huevo*, salsa de **soja***(agua, habas de **soja, trigo**, sal), sal marina, especias*, almidón de maíz* (*de agricultura ecológica).

Información nutricional (por 100g)

Energía (KJ)	1.231
Energía (kcal)	295
Grasas (g)	19,0
de las cuales saturadas (g)	2,2
Hidratos de carbono (g)	10,0
de los cuales azúcares (g)	1,2
Fibra Alimentaria (g)	2,2
Proteínas (g)	20,0
Sal (g)	1,3

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Declaraciones nutricionales

Características técnicas

Certificación Bio	<input checked="" type="checkbox"/> CAAE
Envase	Film de polietileno transparente sellada.
Peso Neto	230g Peso escurrido -
Acondicionamiento	4 unidades por envase
Código producto	07-16
EAN 13	8422791009222
EAN 14	18422791009229
Fecha de Caducidad	DD/MM/AAAA
Vida útil	6 meses
Alérgenos	Contiene gluten, huevo y soja. Puede contener trazas de cacahuete, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces y sulfitos.
Modo de uso	Sacar el producto del film. Producto listo para consumir.
Tratamiento térmico	Pasteurización
Conservación	Conservar entre 0 y 6°C. Una vez abierto consumir en 48 horas.
Transporte	Refrigeración
Condición (vegano/vegetariano)	vegetariano



07-16 SALCHICHA VEGETAL NATURAL BIO CAAE 230g

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		leche
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 ₂ .		X	X		sulfitos
Altramuces y productos a base de altramuces.		X	X		altramuces
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 ⁵	
Contenido				pH -		Coliformes totales (ufc/g) <1x10 ²	
	UNIDAD	CAJA	PALET	Color Característico del Producto		Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) <1x10 ¹	
UNIDAD	1	12	NA	Olor Característico del Producto		Salmonella spp (Ausencia / 25g) Ausencia	
CAJAS	12	1	NA	Sabor Característico del Producto		Escherichia coli (ufc/g) Ausencia	
MANTO	NA	NA	NA	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 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				
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	16	15	NA *				
LARGO	12	26	120				
ANCHO	2	17	80				
Peso producto (Kg)							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
NETO	0,23	2,76	NA				
BRUTO	0,235	3	NA *				

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