

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

Fecha última revisión: 03/06/2020
Versión: 00

29-113 VEGANYORK BIO EMBUTIDO VEGANO 100g

Ingredientes:

agua, aceite de canola*, proteína de guisante*, estabilizantes (goma de algarroba, goma xantana, carragenato), especias*, maltodextrina*, sal marina, extracto de levadura*, aroma natural, acidificante (citrato de calcio), concentrado de remolacha*. (*de agricultura ecológica).

Información nutricional (por 100g)

Energía (KJ)	742
Energía (kcal)	180
Grasas (g)	17,0
de las cuales saturadas (g)	1,4
Hidratos de carbono (g)	1,0
de los cuales azúcares (g)	1
Fibra Alimentaria (g)	6,1
Proteínas (g)	3,4
Sal (g)	1,9

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Declaraciones nutricionales

Características técnicas

Certificación Bio	<input checked="" type="checkbox"/> BE-BIO-01
Envase	Film de plástico y bandeja negra PP
Peso Neto	100g Peso escurrido -
Acondicionamiento	Cajas de cartón
Código producto	29-113
EAN 13	8422791011546
EAN 14	18422791011543
Fecha de Caducidad	DD/MM/AAAA
Vida útil	180 días
Alérgenos	Puede contener trazas de gluten, soja, frutos de cáscara, apio y mostaza.
Modo de uso	Para sandwiches, pizza, pasta, ensaladas, platos fríos, crepes, wraps.
Tratamiento térmico	Pasteurización
Conservación	Conservar entre 0 y 7°C
Transporte	Refrigeración
Condición (vegano/vegetariano)	Vegano



29-113 VEGANYORK BIO EMBUTIDO VEGANO 100g

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	
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		Soja
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 alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), macadamias o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X	X		Frutos de cáscara
Apio y productos derivados.		X	X		Apio
Mostaza y productos derivados.		X	X		Mostaza
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				Parámetros físico-químicos		Especificaciones microbiológicas	
Tipo palet y tamaño: Palet europeo 120x80				Humedad -		Aerobios (ufc/g) <1x10 ⁴	
Contenido				pH -		Coliformes totales (ufc/g) <1x10 ¹	
	UNIDAD	CAJA	PALET	Color Rosa, homogéneo.		Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) <1x10 ²	
UNIDAD	1	10	1680	Olor Jamón cocido		Salmonella spp (Ausencia / 25g) Ausencia	
CAJAS	10	1	168	Sabor Jamón cocido		Escherichia coli (ufc/g) <10 ufc	
MANTO	280	28	6	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	1680	168	1				
Medidas producto (cm)							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
ALTO	20	21	140 *	Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el RE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios			
LARGO	13	20	120				
ANCHO	1,5	14	80				
Peso producto (Kg)							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
NETO	0,100	1	168				
BRUTO	0,125	1,095	183,96 *				

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