

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

Fecha última revisión: 19/11/2018
 Versión: 97

20-15 TEXTURIZADO DE PROTEÍNA DE GUISANTE BIO 280g

Ingredientes:

Proteína de guisante* texturizada (*de agricultura ecológica)

Información nutricional (por 100g)

Energía (KJ)	1.458
Energía (kcal)	347
Grasas (g)	5,0
de las cuales saturadas (g)	1,4
Hidratos de carbono (g)	16,6
de los cuales azúcares (g)	2,2
Fibra Alimentaria (g)	49,8
Proteínas (g)	18,0
Sal (g)	0,1

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Declaraciones nutricionales

Características técnicas

Certificación Bio	<input checked="" type="checkbox"/> CCPAE
Envase	Bolsa hermetica
Peso Neto	280g
Acondicionamiento	Peso escurrido -
Código producto	20-15
EAN 13	8422791011027
EAN 14	18422791011024
Fecha de Caducidad	DD/MM/AAAA
Vida útil	12 meses
Alérgenos	Puede contener trazas de gluten.
Modo de uso	Hidratar y condimentar al gusto, para hacer croquetas, albondigas, relleno de canelones; como sustituto de la carne picada.
Tratamiento térmico	Deshidratado
Conservación	Conservar en lugar fresco y seco protegido de la luz.
Transporte	Conservar en lugar fresco y seco.
Condición (vegano/vegetariano)	Vegano



20-15 TEXTURIZADO DE PROTEÍNA DE GUISANTE BIO 280g

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		Harinas
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 alfóncigos (<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) <1x10 ⁴	
Contenido				pH		Coliformes totales (ufc/g) <1x10 ¹	
	UNIDAD	CAJA	PALET	Color Marron claro		Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) <1x10 ¹	
UNIDAD	1			Olor Suave, a guisante		Salmonella spp (Ausencia / 25g) Ausencia	
CAJAS		1		Sabor Dulce		Escherichia coli (ufc/g) <1x10 ¹	
MANTO							
PALET			1				
Medidas producto (cm)							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
ALTO			*				
LARGO							
ANCHO							
Peso producto (Kg)							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
NETO	0,280						
BRUTO			*				
				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 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.		Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el RE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	

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