



La cuidada selección de la materia prima, el esmero en su elaboración y una cocción lenta en agua blanda, hacen que estas legumbres conserven todas sus propiedades y su sabor natural.

DENOMINACION LEGAL:

Alubia pinta, al natural, Extra

INGREDIENTES:

Alubia Pinta, agua y sal marina.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 720 ml

CONDICIONES DE CONSERVACION:

Conservar en lugar fresco y seco protegido de la luz. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en 3 días.

ALERGENOS Y OGMs: Producto libre de Alérgenos y OGM

D A T O S L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205014348		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	500 g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	660 g.
		Alto	171 mm.	P. bruto	1048 g.
	CAJA	DUN	18425205014345		
		Largo	326 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	245 mm.	P. bruto	12,7 kg
		Alto	171 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	10
		Ancho	800 mm.	Capas palet	7
		Alto	1347 mm.	Cajas palet	70
		P. bruto	911 kg	Unidades palets	840

CERTIFICADOS DE CALIDAD





Conservas Pedro Luis, S.L.

Pol. Ind. El Ramal, 19. 31580 LODOSA (Navarra) – Tel.:948 69 36 31 – Fax: 948 69 48 33

Fecha: 21/09/2017

www.conservaspedroluis.com - e-mail: info@conservaspedroluis.com

REV. 1

 <p><i>Conservamos la esencia de nuestra tierra</i></p>	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	
	Alubia Pinta	

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

Valor energetico	346,3 Kj	Hidratos de carbono	11,5 g
	82,2 kcal	de los cuales azúcares	0,7 g
Grasas	<0,5 g	Proteínas	6 g
de las cuales saturadas	<0,1 g	Sal	0,8 g

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Color: Tipico **Olor:** Tipico **Textura:** Tipico **Sabor:** Tipico

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilos aerobios	< 10 ufc/g	Mohos y levaduras	< 10 ufc/g
Mesofilos anaerobios	< 10 ufc/g	Termofilos aerobios	< 10 ufc/g
Mesof. Anaer. sulforeductores	< 10 ufc/g	Termofilos anaerobios	< 10 ufc/g

INFORMACION COMPLEMENTARIA:

Origen: Producto elaborado en Navarra. Producto de España.

Fecha de consumo preferente: DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación

Lote: Fecha de consumo preferente.

Tratamiento térmico: Esterilización

Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.

Poblacion destino: Población en general

Modo de empleo: Listo para consumir.

LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento

(UE) nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

Reglamento UE nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.