

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 roja, al natural, Extra.

INGREDIENTES:

Alubias rojas, agua y sal marina.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 370 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	8425205014287		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	250 g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	345 g.
		Alto	94 mm.	P. bruto	579 g.
	CAJA	DUN	18425205014284		
		Largo	326 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	245 mm.	P. bruto	7,0 kg
		Alto	94 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	10
		Ancho	800 mm.	Capas palet	13
		Alto	1372 mm.	Cajas palet	130
		P. bruto	938 kg	Unidades palets	1560

CERTIFICADOS DE CALIDAD



Alubia Roja

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

Valor energetico	303,5 Kj 72,6 kcal	Hidratos de carbono	8 g
Grasas	<0,5 g	de los cuales azúcares	<0,5 g
de las cuales saturadas	<0,5 g	Proteínas	5,6 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 consumir y sus modificaciones.

Reglamento 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.