

Se elaboran con prontitud desde su recogida, seleccionando la parte más tierna y conservando todo su sabor.

**DENOMINACION LEGAL:**

Brotos de ajos verdes de agricultura ecológica, al natural.

**INGREDIENTES:**

Brotos de ajos\*, agua y sal marina. \*Procedente de la agricultura ecológica

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 250 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 OGMs

D A T O S  L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205011262		
		Largo	70 mm.	P. escurrido	135 g.
		Ancho	70 mm.	P. neto	240 g.
		Alto	85 mm.	P. bruto	402 g.
	CAJA	DUN	18425205011269		
		Largo	291 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	217 mm.	P. bruto	4,9 kg
		Alto	85 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	13
		Ancho	800 mm.	Capas palet	13
		Alto	1255 mm.	Cajas palet	169
		P. bruto	906 kg	Unidades palets	2028

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**





Conservamos la esencia de  
nuestra tierra

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Brotos de ajos verdes de agricultura ecológica



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	89,2 Kj	<b>Hidratos de carbono</b>	7,9 g
	21,1 kcal	<b>de los cuales azúcares</b>	1 g
<b>Grasas</b>	0,3 g	<b>Proteínas</b>	2,1 g
<b>de las cuales saturadas</b>	0,1 g	<b>Sal</b>	0,9 g

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

<b>Color:</b> Verde uniforme	<b>Olor:</b> Tipico del producto
<b>Textura:</b> Típica del producto	<b>Sabor:</b> Propio del producto

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Mesofilos aerobios</b>	< 10 ufc/g	<b>Mohos y levaduras</b>	< 10 ufc/g
<b>Mesofilos anaerobios</b>	< 10 ufc/g	<b>Termofilos aerobios</b>	< 10 ufc/g
<b>Mesof. Anaer. sulfuroreductores</b>	< 10 ufc/g	<b>Termofilos anaerobios</b>	< 10 ufc/g

#### INFORMACION COMPLEMENTARIA:

<b>Origen:</b> Producto elaborado en Navarra. Producto de España.
<b>Fecha de consumo preferente:</b> DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación
<b>Lote:</b> Fecha de consumo preferente.
<b>Tratamiento térmico:</b> Esterilización Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.
<b>Poblacion destino:</b> Población en general
<b>Modo de empleo:</b> 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 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.  
 Reglamento CE nº 889/2008 de la Comisión de 5 de Septiembre de 2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.