



Elaborada con productos naturales a partir de vegetales 100 % frescos y sin ningún tipo de aditivo artificial. La prontitud en la elaboración, junto con la gran calidad y selección de los ingredientes, hace que estas cremas conserven todas sus propiedades y su sabor natural. El cambio de color que puede producirse, sobre todo en la parte superior del envase, es debido a que en su elaboración no se emplean sustancias químicas y es perfectamente apto para consumo.

DENOMINACION LEGAL:

Crema de Brocoli

INGREDIENTES:

Brocoli (35%), agua de cocción, patata pelada, cebolla, aceite de olia virgen extra, sal mariana y ajo.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 500 ml

CONDICIONES DE CONSERVACION:

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

ALERGENOS Y OGMs: Producto libre de alergenys y OGMs

D A T O S L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205013822		
		Largo	70 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	70 mm.	P. neto	485 g.
		Alto	196 mm.	P. bruto	742 g.
	CAJA	DUN	18425205013829		
		Largo	291 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	217 mm.	P. bruto	9 kg
		Alto	196 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	13
		Ancho	800 mm.	Capas palet	6
		Alto	1326 mm.	Cajas palet	78
		P. bruto	725 kg	Unidades palets	936

CERTIFICADOS DE CALIDAD



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

Valor energetico	159 kJ	Hidratos de carbono	2,7 g
	38,2 kcal	de los cuales azúcares	<0,5 g
Grasas	2,2 g	Proteínas	1,3 g
de las cuales saturadas	0,4 g	Sal	0,9 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:	Agitar antes de abrir el envase. Se recomienda calentar antes de 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.