



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 calabaza.

INGREDIENTES:

Calabaza (36%), agua de cocción, patata pelada, zanahoria, cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal marina 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 alergenos y OGMs

| | | | | | |
|------------------|--------|----------|----------------|-----------------|--------|
| DATOS LOGÍSTICOS | UNIDAD | EAN | 8425205012993 | | |
| | | Largo | 70 mm. | P. escurrido | g. |
| | | Ancho | 70 mm. | P. neto | 485 g. |
| | | Alto | 196 mm. | P. bruto | 742 g. |
| | CAJA | DUN | 18425205012990 | | |
| | | 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





Conservamos la esencia de
nuestra tierra

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Crema de calabaza



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

| | | | |
|--------------------------------|----------|-------------------------------|-------|
| Valor energetico | 200,6 Kj | Hidratos de carbono | 5 g |
| | 48 kcal | de los cuales azúcares | 1,5 g |
| Grasas | 2,3 g | Proteínas | 1,3 g |
| de las cuales saturadas | 0,35 g | Sal | 0,6 g |

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

| | | | |
|--------------------------------|---------------------|------------------------|----------------------|
| Color: Naranja uniforme | 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.

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. 7