



Esta menestra Navarra, de temporada, se elabora partiendo de verduras frescas seleccionadas. La calidad de los ingredientes, junto a una esmerada fabricación, consigue conservar el sabor de la verdura fresca.

DENOMINACION LEGAL:

Menestra de verduras, Extra

INGREDIENTES:

Hortalizas en proporción variable: Guisantes, espárragos, alcachofas, zanahoria baby, judía verde, champiñones, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

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 alergenys y OGMs

| | | | | | |
|---|--------|----------|----------------|-----------------|---------|
| D A T O S L O G I S T I C O S | UNIDAD | EAN | 8425205060109 | | |
| | | Largo | 81 mm. | P. escurrido | 400 g. |
| | | Ancho | 81 mm. | P. neto | 660 g. |
| | | Alto | 171 mm. | P. bruto | 1000 g. |
| | CAJA | DUN | 18425205060106 | | |
| | | Largo | 326 mm. | Unidades caja | 12 |
| | | Ancho | 245 mm. | P. bruto | 12,1 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 | 870 kg | Unidades palets | 840 |

CERTIFICADOS DE CALIDAD



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

| | | | |
|--------------------------------|-----------|-------------------------------|--------|
| Valor energetico | 182,7 Kj | Hidratos de carbono | 6,1 g |
| | 43,7 kcal | de los cuales azúcares | 0,6 g |
| Grasas | <0,9 g | Proteínas | 2,8 g |
| de las cuales saturadas | <0,2 g | Sal | 0,68 g |

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Color: Típico de cada producto

Olor: Típico del producto

Textura: Típica del producto

Sabor: Propio del producto

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. sulfuroreductores | < 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 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 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.