

*Partiendo siempre de hortalizas frescas, éstas se elaboran con prontitud tras su recogida, se seleccionan y limpian con esmero antes de cubitarlas, consiguiendo así un producto de alta calidad con todas sus propiedades. Resulta ideal como ingrediente en ensaladas o como acompañamiento en algunos platos.*



**DENOMINACION LEGAL:**

Remolacha cubitada agrídulce, Primera

**INGREDIENTES:**

Remolacha, vinagre de vino y azúcar.

**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 5 días.

**ALERGENOS Y OGM:** Producto libre de alérgenos y OGMs

D A T O S  L O G 	UNIDAD	EAN	8425205014362		
		Largo	81 mm.	P. escurrido	180 g.
		Ancho	81 mm.	P. neto	345 g.
		Alto	94 mm.	P. bruto	559 g.
	CAJA	DUN	18425205014369		
		Largo	326 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	245 mm.	P. bruto	6,8 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	906 kg	Unidades palets	1560

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**





Conservamos la esencia de  
nuestra tierra

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Remolacha en cubitos



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	16,2 Kj	<b>Hidratos de carbono</b>	2,2 g
	67,7 kcal	<b>de los cuales azúcares</b>	1,7 g
<b>Grasas</b>	< 0,5 g	<b>Proteínas</b>	0,6 g
<b>de las cuales saturadas</b>	<0,5 g	<b>Sal</b>	0,43 g

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Color:** Granate uniforme

**Olor:** Tipico del producto

**Textura:** Típica del producto

**Sabor:** Agridulce

#### 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:

**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:** Pasteurización

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.

Conservas Pedro Luis, S.L.

Pol. Ind. El Ramal, 19. 31580 LODOSA (Navarra) – Tel.:948 69 36 31 – Fax: 948 69 48 33

www.conservaspedroluis.com - e-mail: info@conservaspedroluis.com

Fecha: 21/09/2017

REV. 1