

Las setas frescas se elaboran con prontitud tras su recogida, conservando todo el sabor natural. Resulta ideal para cocinar un revuelto o acompañar distintos platos.



**DENOMINACION LEGAL:**

Shitake (Lentinus Edodes) de agricultura ecológica. Extra

**INGREDIENTES:**

Shitake (Lentinus Edodes)\*, agua y sal marina. \*Procedente de la agricultura ecológica

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 275ml

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

D A T O S  L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205010470		
		Largo	73 mm.	P. escurrido	145 g.
		Ancho	73 mm.	P. neto	250 g.
		Alto	100 mm.	P. bruto	457 g.
	CAJA	DUN	18425205010477		
		Largo	292 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	219 mm.	P. bruto	5,5 kg
		Alto	100 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	12
		Ancho	800 mm.	Capas palet	10
		Alto	1150 mm.	Cajas palet	120
		P. bruto	689 kg	Unidades palets	1440

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**





Conservamos la esencia de  
nuestra tierra

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Shiitake de agricultura ecológica



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	139,6 Kj	<b>Hidratos de carbono</b>	6,3 g
	33,4 kcal	<b>de los cuales azúcares</b>	1,3 g
<b>Grasas</b>	0,2 g	<b>Proteínas</b>	1,6 g
<b>de las cuales saturadas</b>	0,1 g	<b>Sal</b>	0,8 g

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Color:** Marrón blanquecino

**Olor:** Tipico del producto

**Textura:** Típica del producto, resbaladiza

**Sabor:** 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. sulforeductores</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:** 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.

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, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

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