



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

ENSALADA "LA HORTELANA"

Ficha técnica

Versión: 6

Fecha: 01/10/2020

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Ensalada premium ecológica a base de tres tipos de lechugas y rúcula silvestre.

Producto lavado y listo para el consumo.

Envasado SIN atmósfera modificada.

INGREDIENTES:

Lechuga tipo frisee verde: 55%; Lechuga tipo frisee roja: 15%; Lechuga tipo trocadero roja: 15%; Rúcula silvestre: 15%

Las proporciones de los ingredientes pueden variar ligeramente, los porcentajes indicados tienen sólo carácter informativo.

PROCESADO:

Desinfección mediante productos sin cloro que no dejan residuos al contrario que otros desinfectantes basados en el hipoclorito sódico.

Planta de procesado certificada ecológica con número de productor CV4734E.

ORIGEN:

Materia prima de producción propia proveniente de Agricultura Ecológica certificada de la Comunidad Valenciana, número de productor 4446PV.

CONDICIONES DE USO, ALMACENAJE Y TRANSPORTE:

Manipular con cuidado para evitar perforaciones del envase.

Almacenaje entre +1°C y +4°C.

Transporte frigorífico entre +1°C y +4°C.

La rotura de la cadena de frío compromete la vida útil y la salubridad del producto.

VIDA ÚTIL:

12 días desde el envasado siguiendo las indicaciones de almacenaje y transporte.

FORMATOS DE VENTA:

Formato retail:

bolsa de OPP de 100g de peso neto

Embalaje en caja de cartón kraft alimentario

ETIQUETADO:

Nombre del producto

Peso

Fecha de Caducidad / Lote

Logo Agricultura Ecológica UE

Código del Organismo de Control de Agricultura Ecológica (CAE - Comunidad Valenciana)

Ingredientes

Información Nutricional

Datos de Contacto incluyendo número de productor de Agricultura Ecológica

Modo de Empleo

Código de Barras con número GTIN

Referencia GTIN (bolsa 100g): 8437017236023



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

ENSALADA "LA HORTELANA"

Ficha técnica

Versión: 6

Fecha: 01/10/2020

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Nota:

Los siguientes datos son valores promedios obtenidos a partir de bases de datos de reconocido prestigio como BEDCA (Base de Datos Española de Composición de Alimentos), publicada por el Ministerio de Ciencia e Innovación y coordinada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y la USDA Food Composition Database (Base de Datos de Composición de Alimentos del Departamento de Agricultura de los EEUU).

Se recuerda además que los productos vegetales presentan variaciones en su composición nutricional y en sus características organolépticas dependiendo de la época del año.

Valores medios por 100g de producto:

valor energético:	75 / 18 kJ / Kcal
grasas	0,6 g.
de las cuales, saturadas	0,1 g.
carbohidratos	1,7 g.
de los cuales: azúcares	0 g.
fibra alimentaria:	1,5 g.
proteínas:	1,3 g.
sal:	0,07 g.

INFORMACIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Requisitos microbiológicos según el Reglamento CE 2073/2005:

<u>Salmonella</u> : Ausencia en 25g	n=5
<u>E coli</u> : <10 ³ ufc/g	n=5
<u>Listeria monocytogenes</u> : Ausencia en 25g	n=5
	n= número de muestras a analizar

Requisitos de Agricultura Ecológica:

Según la reglamentación UE de Agricultura Ecológica
(Reglamentos 834/2007 y 889/2008)

Alérgenos:

No contiene alérgenos.

OMGs:

No contiene OMGs.