

FICHA TÉCNICA

REV 01

FT 03. 254

Pate Vegetal de Shiitake ECO

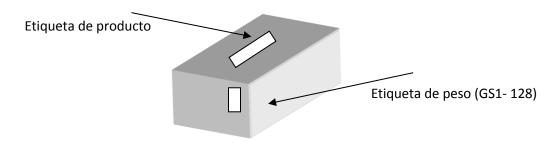
06/06/2019



tomate frito* y shiitake deshidratado*. *Ingredientes provenientes de agricultura ecológica. Lata de 100 gr con tapa de apertura fácil y tapa de plástico Lata de 100 gr con tapa de apertura fácil y tapa de plástico Modo de utilización: Nº RGSA: ES-26.13087/LO-CE SNº Operador Ecológico Tratamiento tecnológico Código de barras: Nº Referencia: 005471 Sistema de envasado Il Material de envasado Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario. Envasado por caja Nº Reforencia: 04, 5 kg bruto aprox Medidas de la caja 4, 5 kg bruto aprox Medidas de la caja 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 Conservación del producto: KYYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. Características físico-químico Ph: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, microbiológico: Inichamientos) y el ph no varía más de 0,5. El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente).	1	Ingredientes:	Agua, seta shiitake* (20 %), aceite de girasol*, levadura nutricional*, harina de arroz*, sal,					
*Ingredientes provenientes de agricultura ecológica. 2 Morfología: Lata de 100 gr con tapa de apertura fácil y tapa de plástico 3 Llenado: Lata de metal. 4 Modo de utilización: Para consumo con y sin tratamiento térmico. 5 Nº RGSA: ES-26.13087/LO-CE 6 Nº operador Ecológico ES-ECO-027-RI 7 Tratamiento tecnológico Esterilización en autoclave tecnológico 8 Código de barras: 005471 10 Sistema de envasado Cerrado en lata de metal. 11 Material de envasado 12 Envasado por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características fisico-químico phi: 10 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 10 Población de Población en general. Excepto (alergias)	_	ingredientes.						
3 Llenado: Lata de metal.			·					
4 Modo de utilización: Para consumo con y sin tratamiento térmico. 5 Nº RGSA: ES-26.13087/LO-CE 6 Nº operador Ecológico ES-ECO-027-RI 7 Tratamiento tecnológico Esterilización en autoclave tecnológico 8 Código de barras: 8437012886698 9 Nº Referencia: 005471 10 Sistema de envasado Cerrado en lata de metal. 11 Material de envasado Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario. 12 Envasado por caja 33 ud 13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: Conservar en lugar fresco y seco 17 Conservación del producto: Conservar en lugar fresco y seco 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 20 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los G	2	Morfología:						
utilización: Para consumo con y sin tratamiento termico. Nº RGSA: ES-26.13087/LO-CE Especial Especia	3	_	Lata de metal.					
titilización: 5 Nº RGSA: ES-26.13087/LO-CE 6 Nº operador Ecológico 7 Tratamiento tecnológico 8 Código de barras: 9 Nº Referencia: 005471 10 Sistema de envasado 11 Material de envasado 12 Envasado por caja 13 Peso por caja 14 Medidas de la caja 15 Paletizado 15 Paletizado 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico 20 Criterio microbiológico: ES-26.13087/LO-CE 20 GMOs: El producto en autoclave Esterilización en autoclave Esterili	4	Modo de						
6 Nº operador Ecológico ES-ECO-027-RI 7 Tratamiento tecnológico 8 Código de barras: 9 Nº Referencia: 005471 10 Sistema de envasado 11 Material de envasado 12 Envasado Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario. 13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características Aw: físico-químico Ph: 10 Criterio Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, microbiológico: Il producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 20 Población de Población en general. Excepto (alergias)			Para consumo con y sin tratamiento termico.					
Ecológico Tratamiento tecnológico 8 Código de barras: 9 Nº Referencia: 005471 10 Sistema de envasado 11 Material de envasado 12 Envasado por caja 13 Peso por caja 14 A5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico 10 GMOs: El producto sumicipation no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 20 GMOs: El producto sumicipation en general. Excepto (alergias) 20 Población de Población en general. Excepto (alergias)	5	Nº RGSA:	ES-26.13087/LO-CE					
Tratamiento tecnológico 8 Código de barras: 9 Nº Referencia: 005471 10 Sistema de envasado 11 Material de envasado 12 Envasado por caja 13 Peso por caja 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Mos: 10 Sistema de envasado 12 Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario. 13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 10 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente).	6	-	FS-FCO-027-RI					
tecnológico Código de barras: Nº Referencia: 005471 Material de envasado Envasado por caja Medidas de la caja 456 236 96 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 Consumo preferente: Conservación del producto: XYYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. Aw: fisico-químico Citerio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, microbiológico: hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente).								
8 Código de barras: 9 Nº Referencia: 005471 10 Sistema de envasado 11 Material de envasado 12 Envasado por caja 13 Peso por caja 14 Medidas de la caja 4,5 kg bruto aprox 15 Paletizado 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico 10 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 20 Población de Población en general. Excepto (alergias)	7		Esterilización en autoclave					
barras: 9 Nº Referencia: 005471 10 Sistema de envasado cenvasado Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario. 11 Material de envasado 12 Envasado por caja 33 ud 13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 10 Criterio Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	0		0427042000000					
9 Nº Referencia: 005471 10 Sistema de envasado Cerrado en lata de metal. 11 Material de envasado Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario. 12 Envasado por caja 33 ud 13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja Largo Ancho Alto 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 5 años. 17 Conservación del producto: Conservar en lugar fresco y seco 18 Lote: XXYYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Aw: físico-químico ph: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 20 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	8	_	043/U12000098					
10 Sistema de envasado 11 Material de envasado 12 Envasado Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario. 13 Peso por caja 33 ud 14 Medidas de la caja 4, 5 kg bruto aprox 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 20 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	9		005471					
envasado 11 Material de envasado 12 Envasado por caja 13 Peso por caja 14 Medidas de la caja 15 Paletizado 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: 19 Características físico-químico 20 Criterio microbiológico: 21 GMOS: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente).	-							
envasado Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario. 12 Envasado por caja 33 ud 13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: Criterio Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)			Cerrado en lata de metal.					
12 Envasado por caja 33 ud 13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 20 Criterio Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	11	Material de	Latas de hojalata con barniz interior de epoxi alimentario.					
caja 13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la Caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: Criterio microbiológico: In producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 20 Población de Población en general. Excepto (alergias)		envasado						
13 Peso por caja 4, 5 kg bruto aprox 14 Medidas de la caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 20 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	12	-	33 ud					
14 Medidas de la cajaLargoAnchoAlto4562369615 Paletizado15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por paletPalet europeo 80 x 12016 Consumo preferente:5 años.17 Conservación del producto:Conservar en lugar fresco y seco18 Lote:XXYYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente.19 Características físico-químicoAw: Ph:20 Criterio microbiológico:Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5.21 GMOs:El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente).22 Población dePoblación en general. Excepto (alergias)		•						
caja 456 236 96 15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: Coriterio Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)			†					
15 Paletizado 15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120 16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 20 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	14							
16 Consumo preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 20 Criterio Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, microbiológico: hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)				1	96			
preferente: 17 Conservación del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 20 Criterio Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, microbiológico: hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)			15 filas de 7 cajas cada una = 105 cajas por palet Palet europeo 80 x 120					
Conservación del producto:	16		5 años.					
del producto: 18 Lote: XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente. 19 Características físico-químico Ph: 20 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	47	•						
18Lote:XXYYYY: XX: Año de fabricación YYYY: Asignado automáticamente.19Características físico-químicoAw:Ph:Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5.21GMOs:El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente).22Población dePoblación en general. Excepto (alergias)	17		Conservar en lugar tresco y seco					
19 Características físico-químico 20 Criterio Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	18	•	YYYYYY YY Año do fabricación YYYY Asignado automáticamento					
físico-químico Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). Población de Ph: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente).								
 Criterio microbiológico: Tras incubación no hay crecimiento microbiológico ni signos de alteración (fugas, hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). Población de Población en general. Excepto (alergias) 	13							
microbiológico: hinchamientos) y el ph no varía más de 0,5. 21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	20							
21 GMOs: El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)								
Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)	21	GMOs:						
de los GMOs (organismos modificados genéticamente). 22 Población de Población en general. Excepto (alergias)			•					
22 Población de Población en general. Excepto (alergias)			• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •					
r salasian an Banaran Enachts (als. 8.as)	22	Población de						
Gestino		destino	0					

ETIQUETADO Y LOCALIZACIÓN

La etiqueta del producto se sitúa en la parte superior de la caja encima del precinto, y la etiqueta del peso se sitúa en un lateral de la caja como abajo se indica en el gráfico.



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.

ALERGENO	PRESENCIA	TRAZAS	ALERGENO	PRESENCIA	TRAZAS
Gluten	NO	-	Soja y derivados	NO	SI
Crustáceos y derivados	NO	-	Leche y derivados	NO	-
Huevos y derivados	NO	-	Apio y derivados	NO	-
Pescado y derivados	NO	-	Mostaza y derivados	NO	-
Cacahuete	NO	-	Sésamo y derivados	NO	-
Frutos cáscara y derivados	NO	-	Sulfito>10mg/kg	NO	-

INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

INFORMACION NUTRICIONAL Valores medios por 100 g de producto							
Valor energético	237 kcal (981kj)						
Grasas	21,3	g					
De las cuales saturadas	3,4	g					
Hidratos de carbono	5,5	g					
de los cuales azúcares	0,3	gg					
Proteínas	5,8	g					
Sal	1,48	g					