



FICHA TECNICA

Champiñón Laminado 1150

Código: 4405
Código EAN: 8427754044050



1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Champiñón laminado 3kg 1150gr. Calidad: Primera

2. DESCRIPCIÓN

Conservas de champiñón obtenidas de las variedades, cultivares, del género *Agaricus*. Los champiñones laminados en esta categoría son aquellos en los cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto con condiciones suficientes de comestibilidad y presentación de buena calidad.

3. LISTA DE INGREDIENTES

Champiñones laminados cultivados (*Agaricus Bisporus*), agua, sal yodada, acidulante; ácido cítrico y antioxidante: ácido ascórbico. **Contiene sulfitos.**

4. ESPECIFICACIONES FÍSICO QUÍMICAS

4.1 General: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones demandadas por el cliente. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final por lote.

4.2 Valores y rangos aceptados:

PARAMETRO	EXTRA
Color	Típico
Turbidez	2
Textura	Típica
Uniformidad de tamaño	1.75
Calibre	Grueso
Tolerancias	
a) Pseudo-raíces (número en 100g de peso escurrido)	3
b) Rotos	3
c) De color	10
d) De textura	10
e) Manchados	10
f) Velo abierto (en cabezas y enteros)	10
g) Suma de las tolerancias b, d e y f	10
pH	<4.5

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

5.1 Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap.V, Apdo. 2.05.07)

5.2 Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37°C basado en la norma AFNOR NF V08-408. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación al testigo.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medidos por 100g de producto)

Valor energético (Kcal / kJ)	14.04/59.67
Grasas (g)	<0.50
De las cuales saturadas	0.0
Hidratos de carbono (g)	1.92
De los cuales azúcares	<1.25
Fibra alimentaria (g)	1.39
Proteínas (g)	1.59
Sal (g)	1.0

7. FORMATO Y PRESENTACIÓN

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	Peso Escurecido (g)	Unid/Bandeja	Bandeja/Capa	Capas	Unid/Palet
Bote 3kg	2650	2500	1330	6	5	10	300

8. TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: Recomendaciones de almacenaje: temperatura máxima de 25°C y humedad relativa mínima de 80%.

Vida útil: 5 años desde la fecha de fabricación en condiciones normales.

9. ETIQUETADO

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (RD. 1334/1999 y sus modificaciones posteriores).

10. RECOMENDACIONES DE USO

No hay grupos de población excluidos del consumo.

No es aconsejable dar conservas a los bebés menores de un año.

Después de abierto mantener en refrigeración.

11. ALÉRGENOS

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Pescado y productos derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X		X
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)	X		X	
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

Indicaciones para el etiquetado: Puede contener sulfitos.

12. RADIACIONES

El producto no ha sido irradiado.

13. OGM

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

14. SUSTANCIAS CONTAMINANTES

El producto cumple con lo establecido en el "Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones "Reglamento 420/2001 y 629/2008". También cumple con el "Real Decreto 2420/1978, por el que se aprueba la reglamentación técnica-sanitaria para la elaboración y venta de las vegetales".

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0.10 mg/Kg
Cadmio	0.20 mg/Kg
Estaño (inorgánico)	200 mg/Kg
Cobre	10 mg/Kg
Arsénico	1 mg/Kg