



# FICHA TECNICA

## Hongos fritos 3 kg

Código: 4924

Código EAN: 8427754049246

F.C: 28/11/2022



### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

**Nombre** Boletus silvestre conserva girasol  
**Estado producto** Conserva de boletus con aceite

### 2. INGREDIENTES

Boletus Silvestres de diferentes géneros (B. Edulis, B. Aereus, B. Pinophilus y B. reticulatus en proporción variable), aceite refinado de girasol y sal.

### 3. EMBALAJE Y ETIQUETADO

Lata de hojalata uso alimentario LIBRE BISFENOL (BPA NI). Formato L.850 (P. Neto 530gr y P.Esc.460 gr). El producto es etiquetado indicando el producto, ingredientes, peso neto, peso escurrido, lote, fecha de consumo preferente y Nutricional.

**Peso Neto** 530 g  
**Peso Escurrido** 460 g

### 4. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y PREPARACIÓN

El producto conserva sus propiedades durante 60 meses en un ambiente fresco en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a la iluminación intensa. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir máx. antes de 5 días.

**Uso previsto** Restauración, precocinados, salsas

### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color** Marrón claro en cabezas y espora amarilla y en un porcentaje más alto verde y verde oscuro.  
**Forma** Trozos.  
**Olor** Aroma ligero a frutos secos.  
**Sabor** Avellana fresca, Textura firme y prieta en los jóvenes, cremosa y golosa en adultos.  
**Materias extrañas** Libre en la medida que lo permite los medios de inspección aplicados. s/requisito de cliente el producto podrá ser seleccionado en mesa de trabajo y/o pasar por detector de metales.  
**Ionización** Certificamos que este producto no ha sido objeto de ningún tratamiento de ionización conforme a la Directiva 1999/2/CE.

## 6. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (en ufc/g)

<b>Aditivos</b>	No aplica
<b>Fitosanitario</b>	No aplica, por tratarse de producto silvestre, no tiene tratamiento Fitosanitario o de otro tipo.
<b>OMG</b>	No aplica

## 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (en ufc/g)

Aerobios Mesófilos	<10 ufc/g
Anaerobios Termófilos	<10 ufc/g
Aerobios Totales	<10 ufc/g
Bacterias Sulfito Reductoras	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Plomo	<0,80 mg/kg
Cadmio	<0.50 mg/kg

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

Valor energético (Kcal / Kjul)	110/452
Grasas (g)	9.5
De las cuales saturadas (g)	5.7
Hidratos de carbono (g)	2
De los cuales azúcares (g)	< 0.5
Fibra alimentaria (g)	1.9
Proteínas (g)	2.8
Sodio (g)	0.36

Las condiciones sanitarias de este producto están garantizadas por los controles propios de los productores comunitarios en origen, según normas comunitarias. Sujeto a control de trazabilidad que efectuamos en nuestra empresa autorizada para el Comercio, almacenaje, venta y distribución al por mayor de este tipo de productos. Cumplimiento según Reglamento 1881/2006.

## 9. 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