



# FICHA TÉCNICA

Mezcla de

setas y hongos 3 kg

Código: 4504

Código EAN: 8427754045040

F.C: 29/12/2021



## 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Surtido de Setas 3 kg, 1300gr. Calidad: PRIMERA.

## 2. DESCRIPCIÓN:

Las setas clasificadas en esta categoría son aquellas en las cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de buena calidad.

## 3. LISTA DE INGREDIENTES:

Setas en proporción variable: Seta de cultivo cultivada trozos (Pleurotus Ostreatus), Shiitake cultivada (Lentinus Edodes), Shimeji cultivada (Pleurotus Cornucopiae), Nameko cultivada (Pholiota Nameko), Yellow top cultivada (Stropharia Rugosa), Volvarea cultivada (Volvarea Vovacea), Robellón silvestre trozos (Lactariud Deliciosus), Hongo silvestre trozos (Boletus Luteus), agua, y acidulante: ácido cítrico.

## 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
Olor	Típico
Textura	Típica
Sabor	Característico
pH	4.5 - 6
Turbidez	2
Uniformidad de tamaño	4
Tolerancias	
a) Pseudo-raíces (número en 100g de peso escurrido)	3
b) Rotos	4
c) De color	10
d) De textura	10
e) Manchados	10
f) Suma d+e	15

## 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 / kJul)	19/77
Grasas (g)	0.6
De las cuales saturadas	0.1
Hidratos de carbono (g)	0.5
De los cuales azúcares	0.3
Fibra alimentaria (g)	3.2
Proteínas (g)	1.7
Sal (g)	0.60

## 7. FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Formato	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	Peso Escurecido (g)	Unid/Bandeja	Bandeja/Capa	Capas	Unid/Palet
Bote 3 kg	2650	2500	1300	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. 5 días una vez abierto

## 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.

Juan José Jiménez S.L.U. - Polígono Industrial Martín Grande s/n 26550 Rincón de Soto (La Rioja)

## 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
Cacahuetes 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

## 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	0.30 mg/Kg
Cadmio	0.20 mg/Kg
Estaño (inorgánico)	200 mg/Kg
Cobre	10 mg/Kg
Arsénico	1 mg/Kg