



# FICHA TECNICA

## Rovellón entero 1/2kg



Código: 4506  
Código EAN: 8427754045064  
F.C.: 06/02/2019  
F.R.: 19/06/2023

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Rovellón entero 1/2kg 180gr. A/F  
Calidad: Primera  
Calibre: Grueso

### 2. DESCRIPCIÓN

Son las condiciones que deben cumplir las conservas de setas obtenidas a partir de hongos comestibles *lactarius deliciosus* Fr. 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

Rovellones silvestres (*Lactarius deliciosus*), agua, sal, 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        |
| Turbidez   | 2             |
| Textura  | Típica        |
| Uniformidad de tamaño                            | Sin exigencia |
| Tolerancias                                      |               |
| Pseudo-raíces (número en 100g de peso escurrido) | 4             |
| Rotas  | 4             |
| De color   | 10            |
| De textura                                       | 10            |
| Manchados  | 10            |
| Suma de textura y manchados                      | 15            |
| pH   | 4,5-6         |

## 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) | 18.48/78.54 |
| Grasas (g)                     | <0.5        |
| De las cuales saturadas        | 0.0         |
| Hidratos de carbono (g)        | 4.06        |
| De los cuales azúcares         | <1.25       |
| Fibra alimentaria (g)          | 2.74        |
| Proteínas (g)                  | 0.56        |
| 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 1/2kg<br>65' | 390            | 355           | 180                 | 12           | 16           | 10    | 1920       |

## 8. TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: Conservar en un lugar fresco y seco

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 mantene en frío y consumir antes de 4 días.

## 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  |

## 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              | 0.05 mg/Kg       |
| Estaño (inorgánico) | 200 mg/Kg        |
| Cobre               | 10 mg/Kg         |
| Arsénico            | 1 mg/Kg          |