



FICHA TÉCNICA

CREMA DE CALABACIN 500ml

Código: 2674

Código EAN: 8427754026742

F.C.: 14/07/2021

F.R: 06/07/2023



1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Ingredientes: Calabacín 32%, patata pelada, agua de coción, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sal.

2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE, ACONDICIONAMIENTO, PALETIZACIÓN Y MARCAS

Envase: Botella cristal

CAPACIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO
500 ml	485g	740g

3. ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

No requiere condiciones especiales de conservación. Evitar golpes y temperaturas extremas. Consumo preferente 5 años desde fabricación. Consumir tras un calentamiento

4. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

ALÉRGENO:	SI	NO
Materias de base o sus derivados *		
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluída la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), marañones, nueces pecanas, pistachos (<i>Pistada vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X

INFORMACIÓN SOBRE OGM:

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

5. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	34.8Kcal. / 145.7 kJ
GRASAS (g)	0.9
De las cuales saturadas (g)	0.44
HIDRATOS DE CARBONO (g)	4.8
De los cuales Azúcares (g)	2.6
PROTEÍNAS (g)	0.9
SAL (g)	0.7