



# FICHA TÉCNICA

Mezcla de  
setas y hongos 3 kg

Código: 14504

Código EAN: 8427754145047



## 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: Mezcla de las siguientes setas de cultivo en proporción variable; (Pleurotus ostreatus, Lenitnus edodes, Pholiota nameko, Stropharia, boletus Luteus), agua, sal, acidulante: ácido cítrico (E.330) y secues-trante: EDTA (E-385).

## 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
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:

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

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

Valor energético (Kcal / kJul)	13.88/58.99
Grasas (g)	0.2
De las cuales saturadas	0.0
Hidratos de carbono (g)	2.2
De los cuales azúcares	0.2
Fibra alimentaria (g)	0.9
Proteínas (g)	1.3
Sal (g)	0.9

## 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.

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

**REV: 010204 FECHA REVISIÓN: 25/01/2021**