



Producto	Champiñón laminado 3 kg - Calidad Primera		
Descripción	Producto obtenido a partir de variedades del género <i>Agaricus</i> compuesto de carpóforo con pedicelo debidamente cortado, calibrados, seleccionados, cortado en láminas regulares, envasados en envases metálicos y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial		
Características	Capacidad	2650 ml	
	Peso Neto	2500 g	
	Peso Escurrido	1330 g	
Parámetros físico-químicos	Vacío	> 8 cm. Hg	
	pH	4,40 - 5,20	
	Espacio de cabeza	máx. 10% de la altura del envase	
Parámetros organolépticos	Color	Tonalidades desde crema a marrón típicas del producto	
	Aroma	Típico y característico de champiñón en conserva	
	Textura	Firme pero tierna	
Tolerancias de calidad	Rotos	3%	máx.
	Manchas	10%	máx.
	Defectos de color	10%	máx.
	Defectos de textura	10%	máx.
	Suma de defectos	10%	máx.
	Pseudoraíces	3%	máx.
	Materia extraña	ausencia	
Características microbiológicas	Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días a 37°C + 7 días a 55°C - <i>conforme a la norma AFNOR NF V 08-408</i>		
Declaración de ingredientes	Champiñón, agua, sal, ácido cítrico, ácido ascórbico		
Fórmula cuantitativa	Champiñón	%	
	Agua	53,20	
	Sal	45,80	
	Ácido cítrico	0,90	
	Acido ascórbico	0,07	
		0,03	



Información Nutricional - Valores típicos por 100 gr. de producto	Valor energético	149	kJ	36	kcal
	Proteínas	1,9	g		
	Hidratos de carbono	5,1	g		
	· de los cuales azúcares	2,0	g		
	Grasas	0,3	g		
	· de las cuales ácidos grasos insaturados	0,0	g		
	Fibra alimentaria	2,4	g		
	Sodio	360	mg		
	Colesterol	0	g		

Menciones de etiquetaje

Producto "libre de alérgenos": Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, moluscos, pescado, huevo, leche, soja, cacahuets, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces y sus derivados. Ausencia de anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg

Producto "libre de OGM": No se han empleado ingredientes modificados genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación

Producto "NO irradiado": No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

En cumplimiento con la Directiva 2003/89/CE: "obligatoriedad de declarar determinados alérgenos en el etiquetado del producto" y los Reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003 "obligaciones de información en el etiquetado de productos OGM y/o Irradiados".

Codificación y consumo preferente

Código impreso en la tapa.

Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud

El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25°C y con humedad relativa inferior al 80%

Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas

Envase primario

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con barniz interior epoxi modificado blanco. Dimensiones 153 Φ x 156 mm.

Secundario y logística

botes/caja	cajas/piso	pisos/palet	cajas/palet	botes/palet	peso/palet	altura palet
6	5	9	45	270	840	1540

Elaborado por el D. Calidad

Aprobado por el D. Técnico