



Denominación Comercial

ZANAHORIA RALLADA 3KG MONTEY

Proveedor

NUDISCO S.L.

DOCUMENTACIÓN DEL DPTO. CALIDAD

Descripción del Producto

Conserva vegetal, lista para consumo.

Ingredientes

<u>Ingrediente</u> <u>Origen</u>

Zanahoria España/ Extranjero
Agua España/ Extranjero
Vinagre España/ Extranjero
Sal España/ Extranjero
Acido cítrico E-330 España/ Extranjero
Ácido ascórbico E-300 España/ Extranjero

Formato y Presentación

Peso Bruto 2.950.00 GM Peso Escurrido 1.550.00 GM

Peso Neto 2.500,00 GM <u>Calibre</u>

<u>EAN 13</u> 8436007953728 <u>Formato</u> 3Kg





Vida Útil

4 Años

Composición Nutricional

| <u>Características Nutricionales</u> | Por 100 g. de producto |
|--------------------------------------|------------------------|
| Valor energético | 113,60 kJ |
| Valor energético | 27,20 Kcal |
| Grasas | 0,14 g |
| - De las cuales saturadas | 0,05 g |
| Hidratos de Carbono | 5,50 g |
| - De los cuales azúcares | 3,00 g |
| Fibra alimentaría | 0,90 g |
| Proteínas | 0,60 g |
| Sal | 0,50 g |

Estos valores pueden variar, dependiendo de los cambios en la naturaleza del producto.

Datos Analíticos

Determinación

Plomo (ppm)

Características Físico-Químicas y Contaminantes

Ph < 4.20 9.00 Vacio (cm hg) Cadmio (ppm) Según legislación vigente Estaño Según legislación vigente Mercurio (ppm) Según legislación vigente Según legislación vigente

Tolerancia

Según legislación vigente

Características Microbiológicas

E. coli

Tolerancia Determinación Según legislación vigente Aerobios mesófilos Anaerobios mesófilo Según legislación vigente Hongos y levaduras Según legislación vigente Coliformes totales Según legislación vigente Enterobacterias totales Según legislación vigente





| Alergenos e Intolerancias | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Alérgenos | Alérgeno esté presente en el producto como ingrediente | Producto esté fabricado en la misma área de producción de otro que contenga el alérgeno (contaminación cruzada) | Naturaleza del alérgeno |
| CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADO Trigo, centeno, cebada, avena, | No | No | |
| CRUSTACEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Crustáceos (cangrejo, langosta, camarón) | No | No | |
| HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Huevo, produtos de huevo y productos que contienen huevo | No | No | |
| LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) Leche y productos de la leche, suero, caseína, lactosa, etc) | No | No | |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS DERIVADOS Cacahuetes y productos de cacahuete | No | No | |
| SOJA Y PRODUCTOS DE SOJA Productos de soja, expecto aceite de soja totalmente refinado | No | No | |
| PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES) | No | No | |
| FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS Almendra, pistacho, avellana, nueces, anacardos, | No | No | |
| SESAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS Semilla y aceite de sésamo | No | No | |
| MOSTAZA Y DERIVADOS Mostaza, mostaza verde, extracto de mostaza | No | No | |
| APIO Y PRODUCTOS QUE ABARCAN Hojas, semillas, el extracto de apio, la raíz de apio, la sal de apio, especias surtidas(mixtas con apio | No | No | |
| SULFITOS Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más (E220-E228) | No | No | |
| MOLUSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (TODAS LAS ESPECIES | No | No | |
| ALTRAMUZ Y DERIVADOS | No | No | |





Otras Especificaciones

Color: Típico

Textura: Característica Sabor y aroma: Típico

No ha sido tratado con radiación ionizante

Organismos Geneticamente Modificados (OGM)

Posible OGM

El producto contiene variedades que pueden ser genéticamente modificados.

X NO

☐ SI. El producto contiene ingredientes que pueden ser OGM (por ejemplo, maíz, soja, algodón, colza, tomate).
 Especificar:

Modo de Conservación y Modo de Empleo

Mantener en lugares secos y frescos, sin luz solar directa.

Una vez abierto el producto, guardar en un recipiente apto para productos alimenticios, y poner en refrigeración.

Elaborado por

Departamento Calidad

Fecha Mod. Ref. Nud.

5372-40000011-ESP

03/12/2013

T+34 902 193 874 F+34 902 198 664 Pol. Ind. El Regadiu - C/ Comarca dels Ports, 14 - Ap. Correos 82 46880 BOCAIRENT (Valencia) SPAIN nudisco@nudisco.com www.nudisco.com