



# Alubias Rojas Extra Tarro-580

## DATOS FISCALES

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 15/01/2020

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA

Fecha Revisión: 18/01/2021

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

## FICHA TÉCNICA

### INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 2795

Alubias Rojas Cocidas Extra

Cooked Red Beans

Haricots Rouges Cuits

Feijões Vermelhos Cozidas

#### ⓔ Alubias Rojas Cocidas Extra

Ingredientes: alubias rojas, agua, sal y sequestrante: E-385. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en un máximo de 2 días.

#### ⓔ Cooked Red Beans

Ingredients: red beans, water, salt and sequestrant: E-385. Gluten-free. Lot / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 2 days.

#### ⓕ Haricots Rouges Cuits

Ingrédients: haricots rouges, eau, sel et séquestrant: E-385. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservación: conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur et consommer dans 2 jours maximum.

#### ⓓ Feijões Vermelhos Cozidas

Ingredientes: feijões vermelhos, água, sal e quelato: E-385. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico e consuma no prazo de 2 dias no máximo.

---

Capacidad: 580 ml

Peso Neto: 570 g

Peso Ecurrido: 400 g

Alérgenos: no contiene alérgenos.  
contains no allergens.  
ne contient pas d'allergènes.  
não contém alérgenos.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: Súper 580

Vida Útil: 5 años.

Tipo Etiqueta: Papel monte derecha

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

---

Valor Energético	315 kJ /	75 kcal
Grasas	< 0,5 g	
de las cuales saturadas	0,1 g	
Hidratos de Carbono	11,0 g	
de los cuales azúcares	< 0,5 g	
Fibra Alimentaria	g	
Proteínas	5,2 g	
Sal	0,6 g	

#### DATOS LOGÍSTICOS

---

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	12
Alturas Palet:	7
Total Cajas Palet:	84

EAN13: 8436006912795

DUN14: 18436006912792

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

---

pH: 5,0 - 6,5

VACÍO (hg cm): Presencia.

ESPACIO DE CABEZA: máx. 10% de la altura del envase.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

### MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

### MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Típico del producto. Ausencia de manchas.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Típico del producto.

MATERIAS EXTRAÑAS: Ausencia.

### DEFECTOS:

a - De color: < 4%

b - De textura: < 5%

c - Partidos y deshechos: < 5%

d - Manchados < 2%

- Suma de a + b + c + d: < 5%

## CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

### LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (\*)

Estaño: 200 ppm (\*)

Cadmio: 0,05 ppm (\*)

(\*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	Nº ESPECIFICACIÓN		
	SI	NO	Cont. Cruzada
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)			
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados ( <b>OMG's</b> )		X	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		X	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub>		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	