COMINPORT
DISTRIBUCIÓN S.L.

# FICHA TÉCNICA PRODUCTO

| | |
|---|---|
| **Código Producto** | 4008 |
| **Etiqueta del producto** | WASABI en pasta- 43 gr. |
| **Denominación venta** | NERI WASABI pasta en tubo - 43 gr. |
| **Fecha de actualización** | Diciembre 2017 |

## PRESENTACION UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Descripción del producto:** Wasabi en tubo para su uso | | | |
| **Consejos sobre utilización** | | | |
| **Marca** | | **Code EAN-GENCODE** | |
| **País de Fabricación** | CHINA | **Nº Reg. fabricante** | 2100/17031 |
| **Peso neto** | 43 g | **Peso escurrido** | NA |
| **Peso bruto** | 59.2 g | **Grado alcohólico** | NA |
| **Unidades / caja** | 100 tubos / caja | | |

## COMPOSICION DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| **Ingredientes** | Rábano picante en polvo (35.56%), sorbitol, aceite de maíz, agua, sal, wasabi en polvo (1.2%), almidón modificado de maíz, aceite de extracto de mostaza, acidulante (E330), colorante (E100), espesante (E415), colorante (E133) |
| **Alérgenos (Reg. 1169/2011)** | Mostaza |
| **OGM (Reg CE/1830/2003)** | No |
| **Ionización** | No |
| **Certificados Halal /Kosher** | No |

## CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

| | | |
|---|---|---|
| **Características microbiológicas** | **Recuento total en placa** | < 10000 ufc/g |
| | **E. coli** | < 3 MPN/g |
| | **Coliformes** | < 3 MNP/g |
| | **Salmonella** | Ausencia / 25 g |
| | **s. aureus** | < 10 ufc/g |
| | **B. cereus** | < 100 ufc/g |
| | **Listeria** | Negativo / 25 g |
| **Características Nutricionales (por 100g)** | **Valor energético** | 256.46 Kcal / 1072 KJ |
| | **Glúcidos totales**<br>**- Azúcares** | 39.2 g<br>8.18 g |
| | **Proteínas** | 3.84 g |
| | **Lípidos**<br>- **Grasas saturadas** | 9.20 g<br>0 g |
| | **Sal** | 2.33 g |
| **Características químicas** | **Plomo** | No detectado |
| | **Cadmio** | 0.014 ppm |
| | **Arsénico** | No detectado |
| | **Mercurio** | No detectado |

COMINPORT
DISTRIBUCIÓN S.L.

**MODO DE CONSERVACIÓN**

| | |
|---|---|
| **DLC/DLUO** | 12 meses desde fecha de fabricación (día/mes/año) |
| **Temperatura conservación** | Almacenar en ambiente fresco y seco y protegido de la luz solar<br>También se puede almacenar a 0-5ºC |
| **Condiciones almacenamiento después de apertura** | Guardar en refrigeración y consumir lo antes posible |

| **INFORMACION ADICIONAL** |
|---|
| **Fotografía del producto** |