

03-04 TEMPE MACERADO CON TAMARI 2x85g

Ingredientes

Tempe* (92%) [**soja**, agua, vinagre de manzana y fermento (Rhizopus)] salsa de tamari* (7%) [tamari (agua, **soja**, sal marina, ikawa mirin, **harina de cebada**, koji), vinagre de manzana, agua, gengibre y ajo], aceite de girasol*. (* procedente de agricultura ecológica).

Información Nutricional (por 100g)	
Energía (kcal)	199,31
Energía (kJ)	833,11
Proteínas (g)	19,56
Hidratos de carbono (g)	3,98
- de los cuales azúcares (g)	0,26
Grasas (g)	11,23
- de las cuales saturadas (g)	1,75
Fibra Alimentaria (g)	2,04
Sodio (g)	0,33

100% VEGETAL

Sin lactosa
Sin conservantes
Sin colorantes
Sin transgénicos
Sin grasas hidrogenadas
Sin azúcar añadido

Características Técnicas

Certificación Bio	CCPAE
Envase	Film multicapa termosellado de polietileno y poliamida
Peso Neto (g)	2x85g
Acondicionamiento	Cajas de cartón de 405x30x20 50 unidades por caja
Unidades por palet	1.200 unidades
Tipo palet y medidas	Palet europeo 120x80
Código Vegetalia	03-04
Código de Barras	8422791001073
Fecha de Caducidad	90 días
Conservación	Conservar entre 0 y 4°C
Referencia Ficha Técnica	03-004/00
Fabricante	RSI 21.026258/B



24 de marzo de 2017
Departamento de calidad

DECLARACIÓN DE ALERGENOS Y NO OMG

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

03-04 TEMPE MACERADO CON TAMARI 2x85g

Lista de productos alérgenos a declarar en el etiquetado según el anexo V del R.D. 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por: R.D. 2220/2004, R.D 36/2008 y R.D.1245/2008.	Productos causantes de alergias presentes en el producto como ingredientes del mismo.		Productos causantes de alergias con posibilidad de estar presentes en el producto acabado como trazas por compartir líneas de producción.		Nombre del ingrediente del que procede
	SI	NO	SI	NO	
<i>Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.</i>	X			X	Harina de cebada.
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</i>		X		X	
<i>Huevos y productos a base de huevo.</i>		X		X	
<i>Pescado y productos a base de pescado.</i>		X		X	
<i>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</i>		X		X	
<i>Soja y productos a base de soja.</i>	X	X		X	Soja.
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa).</i>		X		X	
<i>Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch, castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos o alfóncigos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados</i>		X		X	
<i>Apio y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Mostaza y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Granos de sésamo y productos derivados.</i>		X		X	
<i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.</i>		X		X	
<i>Altramuces y productos a base de altramuces.</i>		X		X	
<i>Moluscos y productos a base de moluscos.</i>		X		X	

Todos los productos fabricados y/o desarrollado por Vegetalia SL se elaboran a partir de ingredientes que han sido certificados por nuestros proveedores como NO OMG.

24 de marzo de 2017
Departamento de calidad