

**Vegetalia, S.L.U**  
 Mas Montserrat 08183 Castellcir (Barcelona)  
 Tel. 93 866 61 61 www.vegetalia.com

Fecha última revisión: 13/01/2021  
 Versión: 00



## 05-04 ALBÓNDIGAS VEGETALES DE TEXTURIZADO DE SOJA BIO CCPAE 200g

### Ingredientes:

Proteína de **soja** texturizada rehidratada\*, aceite de girasol\*, cebolla\*, copos de **avena**\*, harina de lino\*, proteína de patata, puerro\*, caldo vegetal\* (sal del Himalaya, zanahoria, chirivía, cebolla, puerro, harina de maíz, maltodextrina, perifollo, levístico, perejil, aceite de girasol, cúrcuma, pimentón, jengibre, nuez moscada, ajo, pimienta, setas), sal marina, ajo\*, tomate concentrado\*, psyllium\*, perejil\*, cebolla en polvo\*, **gluten de trigo**\*, pimienta negra\* y extracto de levadura\*. (\*de agricultura ecológica).

### Información nutricional (por 100g)

<b>Energía (KJ)</b>	1.062
<b>Energía (kcal)</b>	254
<b>Grasas (g)</b>	13,0
<b>de las cuales saturadas (g)</b>	1,4
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	6,0
<b>de los cuales azúcares (g)</b>	3,2
<b>Fibra Alimentaria (g)</b>	5,6
<b>Proteínas (g)</b>	17,0
<b>Sal (g)</b>	2,2

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

**Declaraciones nutricionales**

### Características técnicas

<b>Certificación Bio</b>	<input checked="" type="checkbox"/> CCPAE
<b>Envase</b>	Bandeja con film plástico
<b>Peso Neto</b>	200g <b>Peso escurrido</b> -
<b>Acondicionamiento</b>	Envasado en atmosfera modificada. Entregado en cajas de cartón.
<b>Código producto</b>	05-04
<b>EAN 13</b>	8422791011911
<b>EAN 14</b>	18422791011918
<b>Fecha de Caducidad</b>	DD/MM/AAAA
<b>Vida útil</b>	90 días
<b>Alérgenos</b>	Contiene gluten y soja. Puede contener trazas de mostaza.
<b>Modo de uso</b>	Calentar en la sartén o en el horno con unas gotas de aceite durante 3 minutos aproximadamente
<b>Tratamiento térmico</b>	Pasteurización
<b>Conservación</b>	Conservar entre 0 y 4°C
<b>Transporte</b>	Refrigeración
<b>Condición (vegano/vegetariano)</b>	Vegano



**05-04 ALBÓNDIGAS VEGETALES DE TEXTURIZADO DE SOJA BIO CCPAE 200g**

Declaración de alérgenos					
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	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X			X	Harina de trigo integral, copos de avena
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X		X	
Huevos y productos a base de huevo.		X		X	
Pescado y productos a base de pescado		X		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X		X	
Soja y productos a base de soja,	X			X	soja
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch, castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos o alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamias o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados		X		X	
Apio y productos derivados.		X		X	
Mostaza y productos derivados.		X	X		Mostaza
Granos de sésamo y productos derivados.		X		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .		X		X	
Altramuces y productos a base de altramuces.		X		X	
Moluscos y productos a base de moluscos.		X		X	

Datos logísticos				Parámetros físico-químicos		Especificaciones microbiológicas	
Tipo palet y tamaño: Palet europeo 120x80				Humedad		Aerobios (ufc/g) 40	
<b>Contenido</b>				pH		Coliformes totales (ufc/g) 15	
	UNIDAD	CAJA	PALET	Color Dorado, tostado.		Estafilococos coagulasa positivo (ufc/g) 144	
UNIDAD	1	6	1170	Olor característico		Salmonella spp (Ausencia / 25g) 120	
CAJAS	6	1	195	Sabor Apetecible		Escherichia coli (ufc/g) 80	
MANTO	90	15	13	Legislación básica aplicable			
PALET	1170	195	1	RE 178/2002 sobre los requisitos generales de la legislación alimentaria. RE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. RE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. RE 1881/2006 relativo al contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios. RE 2023/2006 sobre buenas practicas de fabricacion de materiales y objetos en contacto con los alimentos. RE 1935/2004 sobre los materiales y objetos en contacto con alimentos. RE 1169/2011 sobre la informacion alimentaria facilitada al consumidor.			
<b>Medidas producto (cm)</b>				Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el RE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios			
	UNIDAD	CAJA	PALET	Listeria monocytogenes Ausencia (Ausencia / 25g)			
ALTO	18	10	144 *				
LARGO	12,5	40	120				
ANCHO	2,5	15	80				
<b>Peso producto (Kg)</b>							
	UNIDAD	CAJA	PALET				
NETO	0,200	1,2					
BRUTO	0,220		*				

\* Incluida altura y peso del palet EUR (14cm y 20kg respectivamente)