



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código R 01.03.06/02

Rev. 02.00

Fecha 05/01/22

Pág: 1/3

CÓDIGO DE PRODUCTO

68002

NOMBRE DEL PRODUCTO

**SOFRITO DE BOLETUS,
CEBOLLA y VINO BLANCO**

CÓDIGO EAN13

8436564911469

CÓDIGO DUN14

38436564911460



LISTADO DE INGREDIENTES

Setas silvestres 49% (*boletus edulis*, *boletus edulis en polvo*, *aereus*, *pinicola*, *reticulatus*), cebolla, vino blanco (contiene **sulfitos**), aceite de girasol, aceite de orujo de oliva, ajo en pasta (ajo, sal, acidulante: ácido láctico y antioxidante: ácido cítrico), sal, pimienta, aderezo sabor umami y conservador (sorbato potásico y ácido sórbico).

Puede contener trazas de **gluten**, **leche**, **crustáceos**, **moluscos**, **huevo**, **pescado**, **soja**, **frutos de cáscara**, **apio**, **mostaza** y **sésamo**.

PESO NETO

2,0 Kg

CONSERVACIÓN

Envasado en atmósfera protectora. Conservar en frío entre 0-4°C. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 24h.

VIDA ÚTIL TOTAL

50 DÍAS

VIDA MÍNIMA PARA ENTREGAS EN PENINSULA Y BALEARES

37 DÍAS

VIDA MÍNIMA PARA ENTREGAS EN CANARIAS

30 DÍAS

FORMAS DE USO

Usar como base de sofrito para la elaboración de arroces, guisos, pastas, etc.

CRITERIOS ACEPTACIÓN (LÍMITES MÁXIMOS A FINAL DE VIDA ÚTIL)*

*La normativa vigente afecta solo al criterio de *Listeria monocytogenes*, el resto son límites internos de Casa Mas

Rec. Aerobios mesófilos	<10E+07 ufc/g	Rec. <i>Bacillus cereus</i>	<10E+04 ufc/g
Rec. Enterobacterias	<10E+04 ufc/g	Detec. <i>Salmonella spp</i>	No Detectado en 25g
Rec. Mohos y levaduras	<10E+04 ufc/g	Detec. <i>Listeria monocytogenes</i>	No Detectado en 25g
Rec. <i>Escherichia coli</i>	<10E+01 ufc/g	Rec. <i>Listeria monocytogenes</i>	-
Rec. <i>Stapylococcus aureus</i>	<10E+02 ufc/g	Rec. <i>Clostridium perfringens</i>	<10E+03 ufc/g

VALORES NUTRICIONALES POR 100 GRAMOS

VALOR ENERGÉTICO	482 KJ / 115 Kcal	De los cuales azúcares	5,7g
GRASAS	4,4g	PROTEÍNAS	3,4
De las cuales saturadas	0,7g	FÍBRA ALIMENTARIA	-
HIDRATOS DE CARBONO	14,4g	SAL	1,9g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
TEXTURA	CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

DECLARACIÓN ALERGENOS, RADIACIONES Y OGM's

Cereales que contengan gluten	TRAZAS	Frutos de cáscara	TRAZAS
Crustáceos y productos a base de crustáceos	TRAZAS	Apio y productos derivados	TRAZAS
Moluscos y productos a base de moluscos	TRAZAS	Mostaza y productos derivados	TRAZAS
Huevos y productos a base de huevo.	TRAZAS	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	TRAZAS
Pescado y productos a base de pescado.	TRAZAS	Aníhidro sulfuroso y sulfitos >10mg/Kg	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Soja y productos a base de soja	TRAZAS	OGM's	NO
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)	TRAZAS	Radiaciones ionizantes	NO

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

NO APLICA

CONTAMINANTES

Cumplimiento del Reglamento 915/2023 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Cumplimiento del Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y posteriores modificaciones.

MATERIAL DE ENVASADO

FORMATO	DIMENSIONES ENVASE
MULTIRACIÓN	313 x 212 x 51 mm
MATERIAL DE ENVASADO	Bandeja multicapa PP / EVOH / PE Pelable transparente termosellada

REVISIÓN	FECHA ÚLTIMA REVISIÓN CONTENIDO
01.00	15/11/2024

CASA MAS ALIMENTACIÓN S.L. Carrer Salvador Dalí, 9. Pol. Plans de la Sala
08650 Sallent (Barcelona)
T 93 866 82 74 - F 93 866 60 05 | www.casamas.com