

# FICHA TÉCNICA PRODUCTO

## PRODUCTO Y FORMATO

**Denominación de venta:** CHAMPIÑÓN LAMINADO EXTRA DE AGRICULTURA ECOLOGICA

**Formato de venta:** Frasco de vidrio de 250 ml de capacidad con tapa oro viejo

**Marcas comerciales:** Pedro Luis Ekolo Carrefour  
Pérez Antón Eco-Salim Bio cesta  
Bizi-lur

**Número RGSA:** 21.12245/NA

**CIF:** B-31 224058

**Almacenamiento:** Tª Ambiente

**Descripción fecha caducidad:** Fecha de fabricación + 5 años

**Fecha de caducidad :** 5 años

**Lugar Fecha de caducidad:** Lateral de la tapa

**Descripción del lote:**

**Tamaño de lote de producción:** Diario

Fecha de caducidad AG XX

## DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR

### NOMBRE DE LA EMPRESA

Conservas Pedro Luis

### Dirección centro(s) de elaboración:

Polígono Industrial s/nº  
31580 Lodosa (Navarra)

**Persona de contacto :** Laura Martínez

**Tel:** 948 693 631

**e-mail:** calidad@conservaspedroluis.com

**Fax:** 948 694 833

## LISTA DE INGREDIENTES

Champiñón, agua, sal y ácido cítrico

**Modo de empleo:** Una vez abierto, mantener el producto en refrigeración

## VALORES NUTRICIONALES (Por 100 g de producto final)

**Valor energético:** 28,4 kcal; 118,5 kJ

**Proteínas:** 3,3 g

**Grasas:** 0,01 g

**Hidratos de carbono:** 3,8 g

- Saturadas: < 0,01 g

- Azúcares: < 0,2 g

- Monosaturadas: < 0,01 g

- Almidón: 0 g

- Poliinsaturadas: < 0,01 g

**Vitamina C (mg/100):** 8,5

- Colesterol: 0 g

**Minerales: Na (mg/100):** 199,4

**Fibra:** 0,3 g

FECHA

FIRMA PROVEEDOR Y SELLO

Nº PAGINA

21/01/2010

1

## FICHA TÉCNICA PRODUCTO

### TAMAÑOS Y FORMATOS

FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	nº FRUTOS	CALIBRE
Frasco 250 ml	218 g	124 g		

### REQUERIMIENTOS MICROBIOLÓGICOS PRODUCTO FINAL

Estabilidad:	Muestra 1:	10 días a 37 °C
	Muestra 2:	10 días a 55 °C
	Muestra 3:	Testigo a Tª ambiente.
Ausencia de alteración del envase y de rezumado del producto.		
Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento		
Variación de pH entre muestra incubada y no incubada <0,6		
Adicionalmente se pueden realizar los análisis microbiológicos siguientes. Se indican resultados óptimos		
Muestra 1 y 3:	Mesófilos aerobios	<10 ufc/g
	Mesófilos anaerobios	<10 ufc/g
	Lactobacilos	<10 ufc/g
	Mohos y levaduras	<10 ufc/g
Muestra 2:	Termófilos aerobios	<10 ufc/g
	Termófilos anaerobios	<10 ufc/g

### REQUERIMIENTOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCTO FINAL

Color: Típico del producto.  
Olor: Típico del producto.  
Sabor: Típico del producto.  
Textura: Típica del producto.

### REQUERIMIENTOS ESPECIFICOS PRODUCTO FINAL

FECHA ULTIMA REVISION	FIRMA DE PROVEEDOR Y SELLO	Nº PAGINA
21/01/2010		2

