



COSAMI
CONSERVAS VEGETALES, S. L.

HABITAS FRITAS MINI BABY (12/13 mm diámetro haba)

| | |
|--------------------|------------|
| REGISTRO SANITARIO | 21.1126/LO |
|--------------------|------------|

1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Es el producto obtenido a partir de las semillas frescas de Vicia faba L. en aceite de oliva. El calibre se expresa por el número de granos que entran en 100 gramos de peso escurrido, en este caso de 55 a 90.

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Fecha de caducidad desde producción | Condiciones almacenamiento | Temperatura transporte |
| 5 años. | 18 - 25 ° C en ambiente seco. | Ambiente. |

1.1. Denominación legal. Normativa legal vigente.

Habas fritas mini baby, finísimas en aceite de oliva. Orden de Presidencia de Gobierno de 22 Noviembre 1985 B.O.E. 287 – 288 y 289, de 30 – XI – 84, 1 – XII – 84, 2 – XII – 84. (Reproducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9, 10 y 11 de 10, 11 y 12 de Enero de 1985).

1.2. Composición - ingredientes.

Habas, aceite de oliva, sal y acidulante E-330.

1.3. Descripción del tipo de embalaje.

| TIPO | MATERIAL | DESCRIPCION |
|------------|-----------------------|--|
| PRIMARIO | Hojalata | Lata ½ Kg. |
| SECUNDARIO | Bandeja cartón | Arple 24 unidades Medidas :454 x 298 x 112 |
| TERCIARIO | Lamina de polietileno | Color natural, Galga 320, Bobina ancho 0.65 |
| OTROS | Madera | Palet 80 x 120 |

2 DATOS ANALÍTICOS.

2.1 Características organolépticas.

| | | | |
|---------------|---------|---------|---------|
| Estado físico | Olor | Color | Sabor |
| Sólido. | Típico. | Típico. | Típico. |

2.2 Características físico-químicas.

| | | | |
|-----------|----------------|-----------|-------------|
| Peso neto | Peso escurrido | Ph | % Cloruros |
| 400 g | 290 g | 4.20-5.20 | 0.90-1.10 % |

2.3 Características microbiológicas.

| | |
|--|-----|
| Mesófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g) | < 1 |
| Mesófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g) | < 1 |
| Lactobacilos (30°C)(ufc/1-2g) | < 1 |
| Mohos y levaduras (30°C)(ufc/1-2g) | < 1 |
| Termófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g) | < 1 |
| Termófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g) | < 1 |

| | | | | |
|---|-------|-------|-----|-----|
| Aprobado por | Firma | Sello | Rev | FT |
| Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09 | | | 06 | 161 |



COSAMI
CONSERVAS VEGETALES, S. L.

3 LOTE

Marcado en la etiqueta, fecha de caducidad (día-mes-año). Marcado en la tapa lote que se establece mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano.

4 INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS.

No contiene otros alérgenos externos.

| | SI | NO |
|--|-----------|-----------|
| Cereales que contengan gluten | | X |
| Crustáceos y productos derivados | | X |
| Huevos y productos derivados | | X |
| Pescado y productos derivados | | X |
| Cacahuets y productos derivados | | X |
| Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja) | | X |
| Leche y sus derivados (incluida lactosa) | | X |
| Frutos de cáscara | | X |
| Apio y productos derivados | | X |
| Mostaza y productos derivados | | X |
| Granos de sésamo y derivados | | X |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos | | X |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | X |

Libres de gluten.

Libres de OMG.

5 POBLACIÓN CONSUMO.

Destinado a población en general. Apto para celíacos.

6 INSTRUCCIONES DE USO

Listo para el consumo.

Condiciones tras la apertura del envase:

- De almacenamiento (Tª): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 5 Días.

Verter el contenido en un recipiente no metálico para conservar en frigorífico.

| Aprobado por | Firma | Sello | Rev | FT |
|---|-------|-------|-----|-----|
| Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09 | | | 06 | 161 |