



**COSAMI**  
**CONSERVAS VEGETALES, S. L.**

## REMOLACHA DE MESA RODAJAS

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

### 1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Son las conservas obtenidas a partir de raíces frescas de Beta vulgaris L. (variedad Rapacea rubra), previamente lavada y pelada para eliminar las raicillas y la tierra.

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.

Remolacha de mesa rodajas primera. 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.

Remolacha, agua, vinagre, sal, azúcar, especias naturales y acidulante E-330.

#### 1.3. Descripción del tipo de embalaje.

TIPO	MATERIAL	DESCRIPCION
PRIMARIO	Hojalata	Lata 3 Kg.
SECUNDARIO	Bandeja cartón	Código 6/5 CIL.ESP 6 unidades Medidas:475 x 310 x 155 CÓDIGO
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	% Acidez	% Cloruros
2500 g	1550 g	3.70 - 3.90	0.50 - 0.60 %	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	157



**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.

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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 (T<sup>a</sup>): 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	157