[1635] TEMPERO SAZON PRONTO P/CARNE

Estado: En curso

Identificación	
Nombre latino, si procede	
Nombre comercial	TEMPERO SAZON PRONTO P/CARNE
Descripción del producto	
Código interno Yoruba	1635
Código de barras EAN	
Embalaje exterior con código de barras EAN	
Código SA (código aduanero)	
Origen (país)	
Tipo de embalaje por unidad (unidades y peso)	
Tipo de embalaje por caja (unidades y peso)	
Empaquetados	1x48

Materiales de embalaje (1935/2004 y migración, legislación comunitaria)		
Unidad en gramos		
Otro material (nombre)		
Material	**Peso (g)**	**% reciclado**
Vidrio		
Papel		
Cartón		
PET		
Polipropileno		
Polietileno		
Aislantes térmicos		
Hierro		
Aluminio		
Madera		
Textil		
Otro		

Logística	
Tipo de palet	
Cajas por palet	
Unidades por capa	
Capas por palet	
Unidad de consumo. Medidas y peso	
Caja, dimensiones y peso	
Si cotiza en bolsa, indique el precio de cierre	
Fumigación	

Características de fabricación	
Descripción del proceso	
Vida útil desde la fecha de producción	
Condiciones de almacenamiento	
Condiciones de almacenamiento tras abrir la unidad de consumo	
Codificación del lote y fechas de caducidad	

Ecológico / Modificado genéticamente (1829/2003, 1830/2003)	
Producto procedente de agricultura ecológica	
¿Cuál es la composición de los organismos modificados genéticamente (OMG)?	

Ingredientes aromatizantes/enzimáticos (1331/2008, 1332/2008, 1333/2008, 1334/2008)	
¿Ingredientes aromatizantes?	
¿Ingredientes enzimáticos?	
¿Colorantes azoicos?	

Declaración de ingredientes: 100 gramos (en orden decreciente según su proporción, conforme al Reglamento europeo 2000/13)	
Sustancia/elemento	**Contenido (en gramos/microgramos)**

Microorganismos patógenos/infecciosos	
Flora aerobia mesófila	
Salmonella / total	
Campylobacter	
Listeria monocytogenes	
Staphylococcus aureus	
Bacillus cereus	
Clostridium perfringens	
E. coli	
Enterobacterias	
Mohos y levaduras	
Varios	
Otros (antibióticos...)	

Contaminantes químicos	
Cianuro	
Alcaloides	
Micotoxinas: aflatoxinas	
Micotoxinas: fumonisinas	
Micotoxinas: ocratoxina A	
Histamina	
Sudán rojo	
Radiación	
Metales pesados: plomo	
Metales pesados: cadmio	
Metales pesados: mercurio	
Metales pesados: arsénico	
Metales pesados: estaño	
Insecticidas / protección de cultivos	
Otros residuos de plaguicidas	
Dioxinas / PCB	
3-MCPD	
Acrilamida	

Contaminantes físicos	
Vidrio (físico)	
Madera (física)	
Piedra	
Plástico	
Otros contaminantes físicos	

Valor nutricional (promedio por 100 g)	
Energía	
Humedad	
Sal	
Proteínas	
Hidratos de carbono	
de los cuales: azúcares	
Polioles	
Gluten	
Grasas	
de las cuales: grasas saturadas	
de las cuales: grasas monoinsaturadas	
de las cuales: grasas poliinsaturadas	
Fibra	
Colesterol	
Sodio	
Potasio	
Calcio	
Hierro (mineral)	
Fósforo	
Vitamina A	
Vitamina B1	
Vitamina B2	
Vitamina B3	
Vitamina B6	
Vitamina B12	
Vitamina C	
Vitamina D3	
Vitamina E	
Biotina (B7)	
Ácido fólico	
Ácido pantoténico	
Valor de pH / actividad de agua (aw)	

Información sobre alérgenos (lista ALBA)		
Alérgeno	**Como ingrediente (Sí/No)**	**Contaminación cruzada posible (Sí/No)**
1. Trigo		
2. Centeno		
3. Cebada		
4. Avena		
5. Espelta		
6. Kamut		
Sin gluten		
7. Crustáceos		
8. Huevo		
9. Pescado		
10. Cacahuetes (incluido el aceite de cacahuete)		
11. Soja (incluido el aceite de soja)		
12. Leche (especialmente lactosa)		
13. Almendras		
14. Avellanas		
15. Nueces		
16. Anacardos		
17. Nueces pecanas		
18. Nueces de Brasil		
19. Pistachos		
20. Nueces de macadamia y de Queensland		
Frutos secos		
21. Apio		
22. Mostaza		
23. Sésamo (incluido el aceite de sésamo)		
24. Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)		
25. Altramuz		
26. Moluscos		
27. Lactosa		
28. Cacao		
29. Glutamato (E620-E625)		
30. Carne de pollo		
31. Cilantro		
32. Maíz		
33. Legumbres		
34. Carne de vacuno		
35. Cerdo		
36. Zanahoria		
37. Colorantes azoicos (E102, E104, E107, E110, E122, E123, E124, E129, E151, E154, ...)		

Usuario final y legislación	
Características del usuario final	
Características del uso previsto	
Legislación y directivas europeas aplicadas	396/2005, 2073/2005, 1881/2006

Datos completos del fabricante	
Empresa	
CIF/TVA/VAT	
Dirección	
País	
Persona de contacto	
Email	
Teléfono	

Datos completos de la empresa que lo comercializa si es diferente a la fabricante	
Empresa	
CIF/TVA/VAT	
Dirección	
País	
Persona de contacto	
Email	
Teléfono	