

JETAS KETCHUP 24U 20G JR 0,40 NA

UMB: UNIDADES
Cod Formato: JETAS GREFUSA JR
Familia: GREF DIFERENCIADOS
SubFamilia: JETAS GREFUSA
Nº ref. Interna: 111472
Cod. Dun: 28413164000889
GTIN: 78413164000884
EAN: 8413164000885



	Alto	Ancho	Longitud	P. Neto	P. Bruto	Volumen
CS	290.000 MM	145.000 MM	370.000 MM	480.000 G	628.000 G	15559.000 CCM
PAL	1310.000 MM	800.000 MM	1200.000 MM	30720.000 G	40192.000 G	995776.000 CCM
UND	190.000 MM	130.000 MM	0.001 MM	20.000 G	22.000 G	649.000 CCM

Unidades por caja: 24
Unidades por Palet: 1536
Vida útil (días): 151
Cajas x Palet: 64
Cajas x Capa: 16
Capas x Palet: 4

Marca del Producto

Grefusa

Denominación Legal

Producto de aperitivo frito con sabor a ketchup

Ingredientes

Ingredientes: Fécula de patata, patata deshidratada, aceite de girasol (20%), harina de maíz, almidón de patata, sal, aceite de oliva, fibra de patata, azúcar, correctores de acidez (diacetato sódico, citrato de sodio), maltodextrina, potenciador del sabor (glutamato de monosodio), tomate en polvo, acidulantes (ácido málico, ácido cítrico), colorante (extracto de pimenton), cebolla en polvo, extracto de levadura, aroma, extracto de especias. Puede contener **CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, SOJA, TRIGO**.

Atmósfera Protectora

Envasado en Atmósfera protectora

Peso neto

20 g

Modo Empleo

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

Población destino producto

público en general a excepciones de bebés y personas con alergias (ver alérgenos lista de ingredientes y declaración precautoria de alérgenos)

Fecha de Consumo

5 MESES

Conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

Una vez abierto el envase, conservarlo cerrado y consumir el producto preferentemente en el plazo de una semana.

Lote

El lote corresponde a la orden de producción.
Nuestra codificación incluye la siguiente información.

Ejemplo:

15.01.17	23	AXX	10:45
L12345			

15.01.17: fecha de consumo preferente
L: identificación del lote
12345: lote (siempre compuesto por 5 dígitos)
23: semana de envasado
A: día de envasado
XX: código envasadora
10:45: hora de envasado

Fabricante

GRAFUSA S.L.
Av. de la Llibertat d'ensenyança nº 20
46600 Alzira (VALENCIA)
ES

Información Nutricional Media

	por 100 g/	Por bolsa/	IR* /
Valor energético/ (kJ-kcal)	2078 - 497	416 - 99	5%
Grasas/ (g)	25	5,1	7%
de las cuales saturadas/ (g)	3,0	0,6	3%
Hidratos de Carbono/ (g)	61	12	
de los cuales azúcares/ (g)	1,9	0,4	0%
Fibra Alimentaria/ (g)	5,2	1,0	
Proteínas/ (g)	3,4	0,7	
Sal/ (g)	2,1	0,42	7%

*IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal).

Declaración de alérgenos

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten		X	X		
Crustáceos		X		X	
Pescado		X		X	
Huevo		X		X	
Soja		X	X		
Lacteos y derivados		X	X		
Cacahuetes		X	X		
Frutos de cáscara		X	X		
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		X	
Sulfitos		X		X	
Altramuces		X		X	
Moluscos		X		X	
Otros frutos de cáscara		X		X	

Número de Porciones

Composición de envase

opp/oppmet 35μ

Alegaciones

NUTRICIONAL

FUENTE DE FIBRA

OTRAS

VEGANOS

VEGETARIANOS

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES ARTIFICIALES

SIN ACEITE DE PALMA

ACEITE DE GIRASOL

Parámetros de calidad

Características	Parámetro	CP	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad		1.4	≤5	%
	Sal		2,1	≤3,1	%
	pH			5.5-6.5	
	aW			≤0.5	
MICROBIOLÓGICOS	Mohos			n=5; c=2. m=1000 M=10000	ufc/g
	Enterobacterias totales			n=5; c=2. m=100 M=1000	ufc/g
	Escherichia Coli			n=5; c=0. m=<10 M=NA	ufc/g
	Staphylococcus aureus			n=5; c=2. m=20 M=100	ufc/g
	Salmonella			n=5; c=0. m=ausencia M=NA	ufc/ 25 g
	Bacillus cereus			n=5; c=2. m=100 M=1000	ufc/g
CONTAMINANTES	Aflatoxinas B1			≤2	µg/kg
	Aflatoxinas B1+B2+G1+G2			≤4	µg/kg
	Fumonisinias B1,B2			≤800	µg/kg
	DON			≤500	µg/kg
	Zearalenona			≤100	µg/kg
	Ocratoxina A			≤3	µg/kg
	Pesticidas			cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación	
	Hg			≤0,5	mg/Kg
	As			≤0,5	mg/Kg
	Cd			≤0,1	mg/Kg
	Pb			≤1	mg/Kg
Sn			≤10	mg/Kg	
Acrilamida			≤750	ppm	
GMO			Cumple con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003		

n= número de muestras, c= valor permitido entre m y M, M= Límite por encima del cual los resultados del muestreo son inaceptables, m= límite microbiológico que separa la buena calidad de la calidad marginalmente aceptable

Certificación

IFS 34152

RSI 26.04052/V

Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación Europea en vigor que le afecta.