



<b>Producto</b>	<b>Robellones enteros</b> 3 kg - Calidad Primera		
<b>Descripción</b>	Producto obtenido a partir de variedades de <i>Lactarius deliciosus</i> Fr. y <i>L. sanguifluus</i> ( <i>níscalos</i> o <i>robellones</i> ) debidamente seleccionados, envasados en envases metálicos y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.		
<b>Características</b>	Capacidad	2650 ml	
	Peso Neto	2500 g	
	Peso Escurrido	1300 g	
<b>Parámetros físico-químicos</b>	Vacío	> 8 cm. Hg	
	pH	4,50 - 5,50	
	Espacio de cabeza	máx. 10% de la altura del envase	
<b>Parámetros organolépticos</b>	Color	Típico del producto	
	Aroma	Característico, con ausencia de notas extrañas	
	Textura	Firme pero tierna	
<b>Tolerancias de calidad</b>	Rotos	4%	máx.
	Defectos de color	10%	máx.
	Defectos de textura	10%	máx.
	Manchados	10%	máx.
	Velo abierto	10%	máx.
	Suma de defectos	15%	máx.
	Pseudo raices	4	en 100 gr peso escurrido
<b>Características microbiológicas</b>	Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días a 37°C + 7 días a 55°C - <i>conforme a la norma AFNOR NF V 08-408</i>		
<b>Declaración de ingredientes</b>	Robellones agua, sal, acidulante: ácido cítrico		
<b>Fórmula cuantitativa</b>	Robellones	%	
	Agua	52,00	
	Sal	47,03	
	Ácido cítrico	0,90	
		0,07	



Información Nutricional - Valores típicos por 100 gr. de producto	Valor energético	149	kJ	36	kcal
	Proteínas	1,9	g		
	Hidratos de carbono	5,1	g		
	· de los cuales azúcares	2,0	g		
	Grasas	0,3	g		
	· de las cuales ácidos grasos insaturados	0,0	g		
	Fibra alimentaria	2,4	g		
	Sodio	360	mg		
	Colesterol	0	g		

#### Menciones de etiquetaje

**Producto "libre de alérgenos"**: Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, moluscos, pescado, huevo, leche, soja, cacahuets, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces y sus derivados. Ausencia de anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentració

**Producto "libre de OGM"**: No se han empleado ingredientes modificados genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación

**Producto "NO irradiado"**: No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

*En cumplimiento con la Directiva 2003/89/CE: "obligatoriedad de declarar determinados alérgenos en el etiquetado del producto" y los Reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003 "obligaciones de información en el etiquetado de productos OGM y/o Irradiados".*

#### Codificación y consumo preferente

Código impreso en la tapa.

Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud

El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25°C y con humedad relativa inferior al 80%

Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas

#### Envase primario

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con barniz interior epoxi modificado blanco. Dimensiones 153 Φ x 156 mm.

#### Secundario y logística

botes/caja	cajas/piso	pisos/palet	cajas/palet	botes/palet	peso/palet	altura palet
6	5	9	45	270	840	1540

Elaborado por el D. Calidad

Aprobado por el D. Técnico