



**Código:** 10941 **Nombre:** Láminas de boletus congeladas

**Presentación:**

Bolsa 1 kg

**Envase/s:**

Caja de cartón de 40x30x15cm con 4 unidades. Peso Neto: 4 kg

**Paletizado:**

8x12 = 96 cajas por palet europeo h<2,05m. Peso neto: 576kg

**Condiciones almacenamiento, transporte y distribución:**

Producto congelado, mantener a -18°C



**Descripción producto:**

Boletus edulis silvestre congelado en láminas, calidad primera, en bolsa de 1 kg.

**Ingredientes:**

Boletus edulis silvestre

**Uso previsto:**

Descongelar a temperatura refrigerada. Conservar en refrigeración (<5°C) una vez abierto. Se debe cocer totalmente el producto para su consumo. No debe volver a congelarse una vez descongelado. Apto para toda la población.

**Vida útil:**

2 años

**Posibles orígenes:**

Europa, Rusia, Turquía

**Características organolépticas:**

Propias de la especie

**Parámetros físico-químicos**

Producto natural sin aditivos. Puede contener parásitos y restos de materias exógenas propias del campo como piedras, madera u otros elementos. Sin organismos modificados genéticamente. No irradiado. No contiene alérgenos (Reglamento 1169/2011).

Microbiología		
E.Coli	Salmonella	Listeria monocitogenes
<100 ufc / g	Absence / 25 g	Absence / 25 g
Aerobios mesófilos	Enterobacterias	Clostridium perfringens
-	-	-
Hongos y levaduras		
-		
Contaminantes químicos		
Plomo	Cadmio	Mercurio
<0,8 mg/kg	<0,5 mg/kg	<0,9 mg/kg
Reglamento CE 2023/915 y sucesivos		
Residuos Fitosanitarios	Radioactividad	
Reglamento CE 396/2005 y sucesivos	< 600 Bq/kg	Reglamento CE 733/2008 y sucesivos

<b>EAN13</b>	8421939111049
<b>EAN14</b>	18421939111046

<b>Código arancelario</b>	07108069
---------------------------	----------

<b>Lote:</b>	TZZXXX00000
	T: tipo del último trabajo (R, C, F)
	ZZ: año movimiento
	XXX: siglas del centro del que entra (TAR,BAR,MAD,BIL)
	000000: número seriado

Información nutricional	por 100 g
Valor energético	151 / 36 kJ/Kcal
Grasas totales	0,5 g
Grasas saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	4,6 g
Azucares totales	0,2 g
Proteínas	3,4 g
Sal (NaCl)	<0,1 g