

**COL SAVOY GR.3-5 MM
DESHIDRATADO**

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

DESCRIPCION Col Savoy (Brassica oleracea L. var. Sabauda L.)fresca deshidratada y cortada en trozos.

ORIGEN Alemania

2. PROVISIONES GENERALES

Producto fabricado de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (GMP's).

3. ESPECIFICACIONES

SABOR Aromático,típico de Col Savoy
COLOR Verdoso-amarillento
TAMAÑO 3-5 mm
COMPOSICION 100% Col Savoy
DEFECTOS Prácticamente sin defectos de color
Sin materias extrañas hasta donde la tecnología lo permite.Pasado por detector de metales. 1,0mm Fe,1,5mm non Fe,1,5mm acero inoxidable.
MATERIAS EXTRAÑAS
PESTICIDAS De acuerdo con la legislación de la UE
METALES PESADOS De acuerdo con la legislación de la UE
HUMEDAD 6% Máx.

4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS	VALORES
Recuento Total en placa	100.000/g Máx
E.Coli	10/g Máx
Levaduras	1.000/g Máx
Mohos	1.000/g Máx
Salmonella	negativo en 25g

5. INFORMACION NUTRICIONAL APROXIMADA PARA 100 G DE PRODUCTO (según fabricante)

Calorías	320 (kcal) – 1330 (kJ)	Acidos Grasos Saturados	0,48 g
Proteínas	27,79 g	Fibra	28 g
Hidratos de Carbono	29,21 g	Sodio	90 mg
Sacarinas.de la cual azúcar	29,19 g	Calcio	0,64 g
Grasa	3,2 g	Potasio	2,36 g

6. EMPAQUETADO

-El producto es envasado en bolsas de polietileno y embalado en caja de cartón corrugado.
-El envase y embalaje utilizado es apto para uso en alimentos,según informa el fabricante.

7. CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAJE

-Vida útil: 18 meses sin cambios apreciables en sabor ni características funcionales.
-El producto debe ser almacenado a una temperatura fresca de 21°C, en lugar seco por debajo de 60% r.h. en los envases y embalajes originales para garantizar la vida útil mencionada.

8. GMO

-El producto es,según nos informa el fabricante,no genéticamente modificado.

9. IRRADIACION

-El producto es,según informa el fabricante,no irradiado de acuerdo con las regulaciones 1999/2 y 1993/3 de la UE.