



Comercializado por:
**S. COOP. ANDALUZA INICIATIVAS DE ECONOMÍA
ALTERNATIVA Y SOLIDARIA**
Calle Carpio (El) Parc. 55 - Políg. Industrial Dehesa de Cebrían
14420 - Villafranca de Córdoba (Córdoba)

FICHA TÉCNICA

Setas deshidratadas eathica con shiitake BIO

Marca: eathica

- Código de barra: 8436007107305
- Referencia: 95950342

Ingredientes: Setas grises o de ostra (pleurotus ostreatus) 80%, shiitake (lentinula edodes) 20%

-

Origen/ Organización: SETACOR

Peso neto en kg : 0,025

Peso verificado: Sí

BIO: Sí / **ID BIO:** ES-ECO-001-AN

Sellos:

SPP:	No
FLO:	No
WFTO:	No
CAAE:	No
Hoja EU:	Sí

Alérgenos:

Trazas:

Vegan: Sí

Gluten: Sí

Sin aceite de palma: No

Sin lactosa: Sí

Cafeína: No

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN ADICIONAL DEL PRODUCTO:

- Información nutricional

	100 gramos
Valor energético	146 Kj / 35 Kcal
Grasas	0,45 g
De las cuáles grasas saturadas	0,016 g
Hidratos de carbono	6,54 g
De los cuáles azúcares	1,37 g
Fibra	2,42 g
Proteínas	3,11 g
Sal	0,03 g

Vidal útil producto: 24 meses

Posición caducidad: Parte trasera del envase

Condiciones de conservación: Almacenar en un lugar fresco y seco

Tipo de envase: Envase 100% reciclable monomaterial sin aluminio

Materiales:

Peso embalaje:

Importador: IDEAS

Condiciones de transporte: Transporte de uso exclusivo alimentario

Clasificación del producto: Ingredientes culinarios / Hongos deshidratados

Familia: 2 / Subfamilia: 2,12

Grupo productor: Setacor

Descripción del procesado: 1.-Recepción de materias primas a temperatura ambiente 2.- Inspección de recepción. Control higiénico y de calidad. Limpieza si procede 3.-Cortado en trozos más pequeños y homogéneos de un 1cm 4.-Deshidratado a baja temperatura (45°C), 24h. Verificación de

Modo de empleo: Hidratar durante 12h y cocinar al gusto.

FICHA TÉCNICA

- Información logística

					Medidas (mm)		
	EAN	Nº uds	Nº capas por palet	Peso bruto (g)	Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007107305			25	225	130	60
CAJA	18436007107302	8		300	200	190	230
PALLET							

- Criterios físicos químicos y microbiológicos

Características microbiológicas: Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

OGM:	
Pesticidas:	Ausencia
Salmonela:	
Moho UFCg:	
Levaduras de UFCg:	
Ocratoxina A (ppb):	
Benzopirenos (HAP):	
Aflatoxinas B1 (ppb):	
Aflatoxinas totales (ppb):	
Humedad:	
Metales pesados Pb-As-Cd (μgkg):	
Flora aeróbica mesófila UFCg:	
EColi UFCg:	
DON (μgkg):	
Enterobacterias de la UFCg:	
Clostridium perfringens UFCg:	
Bacillus cereus UFCg:	
Coliformes totales UFCg:	
Peróxido en la fracción lipídica:	
Código arancelario:	
PH:	
Brix:	