

COSAMI - CONSERVAS VEGETALES

FICHA TECNICA CHAMPIÑONES ENTEROS 3 KILOS



Registro sanitario: 21.1126/LO

Caducidad: 5 años

Almacenamiento: 18-25 grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Champiñón, agua, acidulante E-330, secuestrante E-3246 y sal.

Tipos de embalaje

.- **Primario:** 3 kilos

.- **Secundario:** Bandeja de cartón (6 unidades)

.- **Otros:** Pallet de madera 80 X 120

Características organolépticas: Solido

Características físico químicas

.- **Peso neto:** 2.500 gramos

.- **Peso escurrido:** 1.330 gramos

.- **PH / % SO2 / % Cloruros:** $\geq 4,50$ / ≥ 50 / $\leq 1,5\%$

Características microbiológicas

.- **Mesófilos aerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Mesófilos anaerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Lactobacilos (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Mohos y levaduras (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Termófilos aerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Termófilos anaerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

Alérgenos: No contiene alérgenos externos

Información OGM: Sin OGM

Información para celíacos: Sin gluten

Una vez abierto: Almacenamiento / Vida útil: 4-8 grados / 5 días

Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 6 / 50 / 300