

COSAMI - CONSERVAS VEGETALES

FICHA TECNICA GUISANTES ½ KILO Y 3 KILOS



Registro sanitario: 21.1126/LO

Caducidad: 5 años

Almacenamiento: 18-25 grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Guisantes, azúcar, agua y sal.

Tipos de embalaje

.- **Primario:** 1/2 kilo y 3 kilos

.- **Secundario:** Bandeja de cartón (24 y 6 unidades)

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

Características organolépticas: Solido

Características físico químicas

.- **Peso neto:** 390 y 2.500 gramos

.- **Peso escurrido:** 240 y 1.600 gramos

.- **PH / % Sal:** 5,50 – 6,50 / 0,90 – 1,10 %

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 Información para celíacos: Sin OGM / Sin gluten

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

Logística: Lata ½ kilo: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 24 / 72 / 1.728

Logística: Lata 3 kilos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 6 / 50 / 300

www.seaportsl.com