500028 - CREMA CHAMPIÑONES STD

REF: 500028 Crema de champiñones FTPA vs03 (sustituye 08/08/19) **PA:** 500028
Fecha: 28/02/2022 **FO:** 515451

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Nombre Comercial

Crema de champiñones

Mercado de destino

España

Marca del Producto

Gallina Blanca

Razón Social

GALLINA BLANCA, S.A.U.
Plaza Europa, 42
08902 L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona)
España

Peso neto

62 g

Simbolo control de Peso

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco

Modo Empleo

Disolver el contenido del sobre en 1/4 de litro (250 ml) de agua. Verter el producto resultante en 3/4 de litro (750ml) de agua hirviendo. Llevar a nueva ebullición removiendo constantemente. Mantener a fuego lento durante 10 minutos removiendo de vez en cuando.

Leyenda de Consumo

Consumir preferentemente antes del fin de/ L:

Nombre legal. Tecnologia

Crema deshidratada de champiñones

Ingredientes

Harina de **trigo**, sal, almidón de maíz, almidón de patata, potenciador del sabor(glutamato monosodico), cebolla 4%, patata 3,9%, suero de **leche** , aceite de oliva 2,2%, aromas, champiñones (agaricus bisporus) 1,2%, extracto de levadura, especias, aceite de girasol. Puede contener trazas de **soja**, **pescado**, **huevos**, **crustáceos**, **apio**, **moluscos**, **mostaza**, **altramuz**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

500028 - CREMA CHAMPIÑONES STD

REF: 500028 Crema de champiñones FTPA vs03 (sustituye 08/08/19) **PA:** 500028
Fecha: 28/02/2022 **FO:** 515451

Cabecera Nutricional

Producto listo para el consumo***

Valores medios

	por 100 ml	Por ración**	%*
Valor energético	91 kJ - 21 kcal	220 kJ - 52 kcal	3 %
Grasas	0,2 g	0,5 g	1 %
de las cuales: saturadas	0 g	0,1 g	0 %
Hidratos de Carbono	4,1 g	10 g	4 %
de los cuales: azúcares	0,1 g	0,2 g	0 %
Fibra Alimentaria	0,2 g	0,6 g	
Proteínas	0,7 g	1,6 g	3 %
Sal	0,69 g	1,7 g	28 %

*% de la Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ /2000 kcal)
** 1 ración = 250ml 1 sobre=4 raciones
*** de acuerdo al modo de empleo

IR

Por Ración** (250 ml)

Por 100 ml de producto
91 kJ/ 21 kcal

Claims

Otros Claims

Sin conservantes

Referente Alegaciones

500028 - CREMA CHAMPIÑONES STD

REF: 500028 Crema de champiñones FTPA vs03 (sustituye 08/08/19) **PA:** 500028
Fecha: 28/02/2022 **FO:** 515451

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten	X				harina de trigo
Crustáceos		X	X		
Pescado		X	X		
Huevo		X	X		
Soja		X	X		
Lacteos y derivados	X				suero de leche
Cacahuetes		X		X	
Frutos de cáscara		X		X	
Apio		X	X		
Mostaza		X	X		
Sésamo		X		X	
Sulfitos		X		X	
Altramuces		X	X		
Moluscos		X	X		

(*): Allergens may be presents in the product unintentionally due to cross-contaminations
(A): i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains
(B): i.e. almond (Amigdalus communis L.) , hazelnut (Corylus avellana) , walnut (Juglans regia), cashew (Anacardium occidentale), pecan nut [Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch] , Brazil nut (Bertholletia excelsa) , pistachio nut (Pistacia vera) , macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia)
(C): In case of (YES) the concentration expressed as mg/kg o mg/l SO2 will be mentioned.

INFORMACIÓN DE PRODUCCIÓN

Vida Comercial

18 meses

Formato de Lote y Consumo

SJD (sopas, cremas, postres y platos preparados)
YDDD (último número del año / dia juliano con 3 números 001-365)
MMYYYY (mes con dos números / año con cuatro números)

EMBALAJE PRIMARIO

Descripción I

PAP 50 / met OPP 28

Tamaño (mm)

320*130

EMBALAJE

500028 - CREMA CHAMPIÑONES STD

REF: 500028 Crema de champiñones FTPA vs03 (sustituye 08/08/19) **PA:** 500028
Fecha: 28/02/2022 **FO:** 515451

Descripción II

E flute

Und/Embalaje

24

Tamaño Externo (mm)

327*132*162

PALETIZACIÓN

Tamaño (mm)

1200*800*1611

Envases por piso

18

Envases por altura

9

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Si se requieren parámetros analíticos, solicitar una copia imprimida de la Especificación de Producto Acabado como anejo.

DECLARACIÓN OMG / PRODUCTOS IRRADIADOS

En cumplimiento de las Políticas de Calidad de GBfoods, ninguno de los ingredientes utilizados ni el producto final obtenido han sido producidos a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) ni han sido sometidos a ningún tipo de tratamiento irradiación.