

## DESCRIPCIÓN:

**Vinagreta MISO**

CÓDIGO:

**P403.0008**

CÓDIGO:

**8436582832142**

FAMILIA:

**Vinagretas**

EMBALAJE:

**Tarrina cierre hermético**

FORMATO:

**Bote de 0,5lt (500gr) aprox.**

**4 unidades/Caja**

**2kg caja/aprox.**

PALETIZACIÓN:

**21 cajas/fila**

**9 filas/palet**

**189 cajas/palet**



## **INGREDIENTES**

Aceite de girasol (45%), MISO (contiene TRIGO) (22%), aceite de oliva (Aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra) (18%), ajo, jengibre, pure limón, vinagre de arroz, texturizante (Goma Xantana (E-415)).

## **ALERGÉENOS**

gluten.

Elaborado en una fábrica que utiliza: leche, apio, mostaza, sulfitos, crustáceos, molusco, pescado, frutos secos, cacahuetes y huevo.

## **VIDA ÚTIL**

18 meses.

## **CONSERVACIÓN - DISTRIBUCIÓN**

Temperatura de referencia -18°C\*.

(No volver a congelar el producto una vez descongelado.)

## **PREPARACIÓN RECOMENDADA**

Remover la vinagreta antes de su utilización (no montar ni remover con varilla).

## **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / QUÍMICOS**

Límites microbiológicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de contaminantes químicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de plaguicidas y residuos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

	<b>Valores medios por 100g</b>
Valor energético	1543 kJ / 375 kcal
Grasas	38.6 g
de las cuáles: Saturadas	4.6 g
Hidratos de Carbono	1.9 g
de los cuáles: Azúcares	1.9 g
Proteína	4.4 g
Sal	6.3 g

Gastrònoms ha implantado la UNE-EN ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

\*Nuestras elaboraciones se someten al proceso de congelación rápida, denominado también como ultra congelación, este proceso permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto (tras la estabilización térmica) se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

