



1. **Denominación del producto**

NOMBRE: Berzas al natural 425g  
MARCA: "A ROSALEIRA"

2. **Descripción**

Producto obtenido de las hojas y parte de tallos sanos de la berza. Recogidas y seleccionadas manualmente de las variedades cultivada no modificadas genéticamente (*Brassica oleracea*). Estas son lavadas, escaldadas, y manualmente embotadas adicionando agua y sal en caliente en envases metálicos herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico para asegurar la estabilidad microbiológica del producto.

3. **Ingredientes**

Berzas 52.63%, agua 46.25% y sal 1.10%

4. **Alérgenos y OMG**

No posee ninguno de los componentes alérgicos que figuran en el Anexo II de Reglamento (UE) 1169/2011. No contiene organismos modificados genéticamente, ni ingredientes que hayan sido elaborados a partir de los mismos (no está afectado por los Reglamentos CE1830/2003 y 1829/2003)

5. **Características organolépticas**

Aspecto: Brotes, hojas y partes de tallos cocido en salmuera  
Color: verde pardo oscuro  
Olor: típico a verdura cocida, recuerdos a "caldo gallego"  
Sabor: suave con ligera acidez natural

6. **Valor nutricional medio por 100g de producto escurrido**

Parámetro	Método	Valor objetivo
Energía	Cálculo	79.4kJ/19kcal
Grasas	Soxhlet	0.2g
De las cuales saturadas		0.0g
Hidratos de carbono	Cálculo	1.8g
De los cuales azúcares		0.6g
Fibra alimentaria	Digestión	1.7g
Proteínas	Kjeldahl	1.7g
Sal	ICP-MS+cálculo	1.10g

7. **Características Físico-químicas:**

Parámetro	Método	Valor
Turbidez líquido	Kertes	6uds±3
pH	Potenciómetro	5.45±0.5

8. **Residuos de metales pesados y plaguicidas**

**Pesticidas:** Cumple con el Reglamento (CE) N°396/2005 (y modificaciones posteriores), relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal

**Metales pesados:** Cumple con el Reglamento (CE) N°1831/2006 (y modificaciones sucesivas), por el que se fija el contenido máximo para determinados contaminantes en los productos alimenticios.

9. **Estabilidad**

Este producto es microbiológicamente estable y conserva todas sus propiedades organolépticas durante su vida útil en condiciones normales de almacenamiento de entre 5-35°C y con una HR ≤70%

10. **Caducidad**

5 años desde fecha de envasado (indica en etiqueta/tapa con CAD mes/año)

11. **Identificación de lotes**

LBXXYY. Número de 3 dígitos (XXX) que corresponden al día del año, seguido de 2 dígitos de las últimas cifras del año de fabricación (YY).

12. **Etiquetado**

Etiqueta de papel en formato RO-425, conteniendo toda la información según el Reglamento (UE) 1169/2011

13. **Envasado**

Formato	Dimensiones	Capacidad	Peso neto	Peso escurrido
RO-425	73*110mm	425ml	380g	200g

14. **Embalado** Cajas de cartón

Formato	Ean 13	Botes caja	Dimensiones mm	Cajas/palé
RO-425	8427802123003	24	225*305*237	65

15. **Palet**

Palet de madera

Formato	Uds palet	Capas palet	Capas caja
RO-425	1560	13	5

16. **Almacenamiento- conservación**

En un lugar limpio, seco y fresco (entre 5-35°C de temperatura).

Una vez abierto el envase, mantener refrigerado con su líquido y consumir antes de 2 días

17. **Normativa**

Reglamento (UE) 1169/2011 Información alimentaria al consumidor

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.

18. **Otra información**

**Certificaciones de calidad:** Este producto cumple con buenas prácticas de fabricación.

**Tratamiento del producto:** El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO