



1. Denominación del producto

NOMBRE: Grelos al natural 850g
MARCA: "A ROSALEIRA"

2. Descripción

Producto obtenido de las hojas y parte de tallos sanos de la nabiza. Recogidos y seleccionados manualmente de las variedades cultivadas no modificadas genéticamente (*Brassica rappa*). Estos son lavados, escaldados, y embotados manualmente 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

Grelos 65.79%, agua 33.41% y sal 0.80%

4. Alérgenos y OMG

No posee ninguno de los componentes alérgenos que figuran en el Anexo II de Reglamento (UE) 1169/2021
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: Hojas y partes de tallos cocido en salmuera
Color: verde pardo oscuro
Olor: típico a verdura cocida
Sabor: suave con ligera acidez natural del grelo

6. Valor nutricional medio por 100g de producto escurrido

| Parámetro | Método | Valor objetivo |
|-------------------------|----------------|----------------|
| Energía | Cálculo | 113kJ/27kcal |
| Grasas | Soxhlet | 0.6g |
| De las cuales saturadas | | 0.2g |
| Hidratos de carbono | Cálculo | 1.9g |
| De los cuales azúcares | | 1.8g |
| Fibra alimentaria | Digestión | 2.5g |
| Proteínas | Kjeldahl | 2.4g |
| Sal | ICP-MS+cálculo | 0.5g |

7. Características Físico-químicas:

| Parámetro | Método | Valor |
|------------------|---------------|----------|
| Turbidez líquido | Kertes | 2-7uds |
| pH | Potenciómetro | 5.30±0.3 |

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°1881/2006 (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

LGXXYY. L=Lote; G=grelos. 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 litografía, contraetiqueta IXP "grelos de Galicia" en papel, conteniendo toda la información según el Reglamento (UE) 1169/2011

13. Envasado

| Formato | Dimensiones | Capacidad | Peso neto | Peso escurrido |
|---------|-------------|-----------|-----------|----------------|
| RO-850 | 119*99mm | 850ml | 760g | 500g |

14. Embalado

Cajas de cartón

| Formato | Ean 13 | Botes caja | Dimensiones caja mm | Cajas/palé |
|---------|---------------|------------|---------------------|------------|
| RO-850 | 8427802122013 | 12 | 244*307*210 | 65 |

15. Palet

Palet de madera

| Formato | Uds palet | Capas palet | Capas caja |
|---------|-----------|-------------|------------|
| RO-850 | 780 | 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.

Reglamento (CE) 510/2006 sobre la protección de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de productos agrícolas y alimenticios

Reglamento de Uso de la marca de garantía Galicia Calidade, que se encuentra depositada en la Oficina Española de Patentes y Marcas. DN-02-28-04

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