

OFERTA LIQUIDACIÓN LENTEJAS COCIDAS ECOLÓGICAS IBSA.



Comercializadora: South breeze Import Export S.L.U.

Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, local E, c.p. 29.002 - Málaga (España).

Teléfono: (+34) 643.90.83.25

Horario de atención al cliente: Lunes - Viernes. Mañanas: 8:00h. - 14:00h.

Fines de semana y festivos: Cerrado.

E-mail: info@importexportsouthbreeze.es

Web: www.importexportsouthbreeze.es

**FICHA TÉCNICA**

FT 159/00

LENTEJAS AL NATURAL ECOLÓGICAS

Página 1 de 3

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
DENOMINACIÓN	LENTEJAS AL NATURAL ECOLÓGICAS		
FORMATO	TARRO 720cc		
FABRICADO POR	INDUSTRIAS DEL BIERZO S.A.	Nº Registro Sanitario	2100064/LE
DESCRIPCIÓN	Las lentejas al natural son un plato preparado de legumbres listas para usar solas o como acompañamiento de otras preparaciones.		
2. INGREDIENTES			
Lentejas*, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico. (* Procedentes de agricultura ecológica)			
3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	5 años		
RELACIÓN DE PESOS (g)	NETO (g)	ESCURRIDO (g)	BRUTO (g)
	720 (Desviación \pm 1,5%)	535 (Desviación \pm 1,5%)	1050
ENVASE	Tarro cristal 720cc STD		
TAPA	Twist-off formato 82 cod. FT82		
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Conservar en lugar fresco (15 – 30 °C), seco y ventilado.• Proteger de la incidencia de la luz solar directa.		
CONDICIONES DE USO	Una vez abierto el envase: <ul style="list-style-type: none">• Almacenar en refrigeración 2 – 5 °C• Vida útil: 5 días• Se recomienda guardar cerrado tras la apertura.		
DESTINO	Tiendas minoristas, grandes Superficies y canal HORECA. Población en General.		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS			
Ph	> 4,5		
VACIO (cm Hg)	> 10		
ESPACIO DE CABEZA (mm)	> 5		
5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
RECuento	LÍMITES		
<ul style="list-style-type: none">• AEROBIOS MESOFILOS	<10 u.f.c. / g		
<ul style="list-style-type: none">• ENTEROBACTERIAS	<10 u.f.c. / g		
<ul style="list-style-type: none">• SALMONELLA / SHIGELLA	Ausencia / 25g		
<ul style="list-style-type: none">• MOHOS Y LEVADURAS	<10 u.f.c. / g		
STANDARES MICROBIOLÓGICOS	Control de estabilidad microbiológica: incubación del producto 7 días a 55 °C y a 37 °C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos: <ul style="list-style-type: none">• Ausencia abombamiento de la tapa del envase después del periodo de incubación.• Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.• Diferencia de pH < 0.5 unidades en relación a muestra testigo.		



FICHA TÉCNICA

FT 159/00

LENTEJAS AL NATURAL ECOLÓGICAS

Página 2 de 3

6. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)				
ENERGÍA	330 / 78	KJ / Kcal		
GRASA TOTAL	0	g/100g		
GRASA SATURADA	0	g/100g		
HIDRATOS DE CARBONO	13	g/100g		
AZÚCARES	0	g/100g		
PROTEÍNAS	5.6	g/100g		
SAL	0.85	g/100g		
7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
SABOR	Típico	OLOR	Típico	
COLOR	Típico	TEXTURA/CONSISTENCIA	Típico	
8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN EL RD 2220/2004 ANEXO V				
ALERGENO ALIMENTARIO	PRESENCIA		CONTAMINACIÓN CRUZADA	
	SI	NO	SI	NO
1. Cereales que contengan gluten		X		X
2. Crustáceos y productos derivados		X		X
3. Huevos y productos derivados		X		X
4. Pescado y productos derivados		X		X
5. Cacahuets y productos derivados		X		X
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		X		X
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X		X
8. Frutos de cáscara		X		X
9. Apio y productos derivados		X		X
10. Mostaza y productos derivados		X		X
11. Granos de sésamo y derivados		X		X
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos		X		X
INFORMACION PARA POBLACION SENSIBLE				
APTO PARA CELIACOS		Según el artículo 3 del "Reglamento (CE) Nº 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten" (corregido en el Diario oficial de la Unión Europea L 17/148 del 1.7.2009)		
9. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG 'S)				
Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003				
10. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE				
El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.				

**FICHA TÉCNICA****FT 159/00****LENTEJAS AL NATURAL ECOLÓGICAS**

Página 3 de 3

ENVASE UNITARIO		
CODIGO EAN: 8412464051207		
PESO NETO: 720g	PESO BRUTO: 1050g	CAPACIDAD ENVASE: 720 ml
MEDIDAS ENVASE		
ALTO	172 mm	
ANCHO	80mm	
PROFUNDO	80mm	

11. 1 CAJA 12 unidades	
CODIGO EAN: 8412464990513	
PESO BRUTO (Caja + producto): 12,75Kg	UNIDADES: 12
MEDIDAS CAJA	
ALTO	175mm
ANCHO	250mm
PROFUNDO	330mm
PALET	
PESO BRUTO (Palet+ caja + producto): 790Kg	CAJAS / PALET: 60
CAJAS/MANTO: 10	MANTOS / PALET: 6
ALTO	120cm
ANCHO	120cm
PROFUNDO	80cm

DETALLE DE OFERTA DE LIQUIDACIÓN:

- PRODUCTO: LENTEJAS COCIDAS ECOLÓGICAS TARRO DE VIDRIO 735 GRS. SIN GLUTEN
- CANTIDAD: 6.000 UNIDADES.
- PRECIO DE LA OFERTA: **0,95€ UNIDAD.**
- IMPUESTOS NO INCLUIDOS.
- OFERTA: PARA TODA LA CANTIDAD. 8 PALETS EUROPEOS.

LOGÍSTICA:

15 UNIDADES POR CAJA.
50 CAJAS POR PALET EUROPEO.
750 UNIDADES POR PALET EUROPEO.

- CONDICIONES DE ENTREGA: TRANSPORTES INCLUIDOS A CUALQUIER PUNTO DE LA PENÍNSULA IBÉRICA ESPAÑOLA.
- FORMA DE PAGO: TRANSFERENCIA BANCARIA A LA ACEPTACIÓN DE LA FACTURA PROFORMA.
- TIEMPO DE LIQUIDACIÓN: HASTA FIN DE EXISTENCIAS.

Para más información, pregunta, duda, consulta o realizar un pedido, contacten con nosotros en los datos de contacto facilitados a continuación.

Muchas gracias por su atención.

Comercializadora: South breeze Import Export S.L.U.

Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, local E, C.P. 29.002 - Málaga (España).

Teléfono: (+34) 643.90.83.25

Horario de atención al cliente: Lunes - Viernes. Mañanas: 8:00h. - 14:00h.

Fines de semana y festivos: Cerrado.

E-mail: info@importexportsouthbreeze.es

Web: www.importexportsouthbreeze.es