



FICHA TÉCNICA

Alubias Granja S-580

Código: 7020

Código EAN: 8427754020702

F.C: 15/06/18

F.R: 11/05/22



1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA PRODUCTO:

Judiones, agua de cocción y sal común. Antioxidantes: E-385 (EDTA cálcico disódico) y E-223 (sulfito).

2. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

5 años a partir de la fecha de fabricación.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO:

3.1 Características Físico-Químicas: Las establecidas por las Normas de Conservas Vegetales (Orden de Presidencia de Gobierno 21.11.84) para la categoría EXTRA

3.2 Características Microbiológicas: Los envases deben ser estables durante la incubación de 7 días a 37 y 55°C y no presentar modificaciones apreciables de sus características en cuanto:

Aspecto exterior envase

pH

Turbidez

Aspecto producto

3.3 Características Organolépticas: Típicas del producto elaborado.

3.4 Composición Nutricional: Valores medios aproximados por 100 gramos de producto:

Proteínas	6.1g
Carbohidratos	14.0g
Azúcares	0.2g
Grasas	0.4g
Ácidos grasos saturados	0.1g
Fibra	4.2g
Sal	0.8g
Valor Energético	92 kcal/390kJ

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

No se necesitan condiciones especiales de conservación, por lo que se puede almacenar a temperatura ambiente.

5. LOTE:

Se indica en la tapa con tinta indeleble de la forma que a continuación se indica:

L023702 11:1412

El número 0 indica el último dígito del año de fabricación.

El número 237 indica el día natural del año, contado a partir del 1 de enero.

El número 02 indica la fábrica.

11:14 nos indica hora de producción del envase.

El número 12 son dígitos internos de control.

El tamaño del lote corresponde a la fabricación diaria.

6. ALÉRGENOS:

Presencia de disulfito sódico.

7. PESOS NETOS Y ESCURRIDOS

Formato	Peso Neto	Peso Escurreido
Tarro S-580	570 g	400 g

8. MÉTODOS ANALÍTICOS:

Al no existir métodos oficiales de análisis, en los autocontroles de fabricación se utilizan los criterios establecidos en las Normas de Calidad de Conservas Vegetales para la valoración de las características físico-químicas y organolépticas y en su defecto, métodos internacionalmente reconocidos.

En los análisis microbiológicos se utilizan la técnica de preincubación en estufa y la determinación posterior de las modificaciones de: pH, turbidez del líquido, aspecto del producto.

9. MODO DE EMPLEO. Advertencias por mal uso:

No se consideran.