



FICHA TECNICA

Brotos Germinados 3kg

Código: 2761
Código EAN: 8427754027619
FC: 04/05/2022



1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción: Son las conservas obtenidas a partir de los brotes de judía mungo (*vigna radiata*), escaldados, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Brotes Germinados

Origen: España

Composición: Brote de judía mungo (soja verde), agua, sal, acidulante (E-330) y antioxidante (E-300).

Envase: RO2650, Latón (hojalata) 3 kg, 153 x 154 mm, 2650 ml.

Embalaje: 3 kg, plancha de cartón de 6 o 3 unidades, retractilada (plástico)

2. ALMACENAMIENTO Y MODO DE CONSERVACIÓN

Temperatura: Se puede almacenar a temperatura ambiente, sin exponerlo a temperaturas extremas.

Humedad: Se recomienda almacenarlo en un ambiente seco.

Consumo preferente: 5 años desde su fabricación (va marcado en la tapa)

Envase abierto: Almacenar en refrigeración 2-5°C. Se recomienda guardar en un recipiente no metálico cerrado tras la apertura. Se recomienda no guardar más de 3 o 4 días después de abierto el envase.

3. DATOS TÉCNICOS

Composición líquido de gobierno: Agua 97.8%, sal 1.5%, ácido cítrico 0.5%, ácido ascórbico 0.2%. pH 2.0 (± 0.2)

Tratamiento térmico: Al ser un producto ácido **pH entre 3.5 y 4** se aplica un tratamiento que supere un $F_{93/8.8} > 5$. Aplicamos un tratamiento térmico de 45 minutos a 94°C en pasteurizador continuo con el que conseguimos un $F_{93/8.8} > 12$.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilos aerobios	< 10 ufc/g
Mesofilos anaerobios	< 10 ufc/g
Lactobacilos	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ufc/g
Termofilos aerobios	< 10 ufc/g
Termofilos anaerobios	< 10 ufc/g

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH PRODUCTO FINAL	GRADOS BRUX	CARACTERÍSTICAS DEL CIERRE	
3.5 ± 0.1	5-6°	Superposición 50 % min.	Compacidad 75 % min.

3/1	VACÍO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
3/1	- 10 (± 5) cm Hg	2500g	1120g

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA
Tipico	Característico	Tipico	Tipica

7. ETIQUETADO

Correcto según la legislación vigente

Caducidad: Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa.

Etiquetas papel envolvente a todo el envase.

8. VALORES NUTRICIONALES POR 100 g

Cenizas	1.18 gr
Proteínas	1.05 gr
Grasa	< 0.50 gr
Fibra alimentaria total	0.86 gr
Hidratos de carbono	2.08 gr
Valor energético	13.56 kcal / 57.20 KJ
Humedad	95.0 gr
Sodio	3570 mg/kg
Sal	0.893 gr
Fructosa	<0.50 gr
Glucosa	<0.50 gr
Sacarosa	<0.50 gr
Maltosa	<0.50 gr
Lactosa	<0.50 gr

9. ALÉRGENOS, OGM Y RADIACIÓN IONIZANTE

Cereales que contengan gluten, (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas) productos derivados	ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	ausencia
Huevos y productos a base de huevo	ausencia
Pescados y productos a base de pescado	ausencia
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	ausencia
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	ausencia
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces macadamia, y nueces australia y productos derivados	ausencia
Apio y productos derivados	ausencia
Mostaza y productos derivados	ausencia
Soja y productos a base de soja	ausencia
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	ausencia
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg./kg ó 10mg/litro expresado como S02	ausencia

No contiene gluten, es apto para celíacos.

OGM: Certificamos que los productos que nosotros elaboramos no son, ni contienen, ni esta compuesto ni ha sido producido a partir de OGMs según el reglamento de la CE nº 1829/2003.

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.

10. USO PREVISTO DEL PRODUCTO

Para ensaladas y guarnición.

Nuestros productos no poseen ningún riesgo de inseguridad alimentaria para ningún tipo de población ni para grupos vulnerables.