



FICHA TÉCNICA

Ensalada China S-370

Código: 2801
Código EAN: 8427754028012
F.C: 19/05/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de la mezcla de varias hortalizas envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.s

Denominación comercial: Ensalada China

1.1 Composición

Mezcla de hortalizas (proporción aproximada)
Brote judía mungo (soja verde): 30 al 50%
Zanahoria: 30 al 60%
Maíz: 5 al 10%
Seta: 2 al 4%
Pimiento rojo: 2 al 4%
Agua, vinagre, azúcar, sal y acidulante (E-330)

1.2 Envase

Frasco vidrio	S-370	138 x 66,5 mm	370 ml
Cierre tapa hojalata	Twist off encurtidos	Botón de seguridad	

1.3 Embalaje

S-370	Bandeja de 12 o 24 unidades	Retractable (plástico)
-------	-----------------------------	------------------------

1.4 Almacenamiento / modo de conservación

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

Humedad: Se recomienda almacenarlo en un ambiente seco.

Caducidad: 5 años desde su fabricación (la caducidad va marcada en la tapa)

Envase abierto: Almacenar en refrigeración 2-5°C

Se recomienda guardar en un recipiente no metálico cerrado tras la apertura.
Vida útil: 3 o 4 días

Población de destino: no contiene gluten, apto para celíacos.

Modo de consumo: sepuede consumir directamente.

Uso esperado: Para ensaladas o como guarnición.

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Composición líquido de gobierno

Agua	88,25%
Vinagre	8%
Azúcar	2%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,25%
pH 2 + -0.2)	

2.2 Tratamiento térmico

Al ser un producto ácido **pH entre 3,5 y 4** se aplica un tratamiento térmico que supere un **F93/8.8 >5**.

2.3 Características microbiológicas

Mesófilos aerobios	<10 ufc/g
Mesófilos anaerobios	<10 ufc/g
Lactobacilos	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<10 ufc/g
Termófilos aerobios	<10 ufc/g
Termófilos anaerobios	<10 ufc/g

2.4 Características físico-químicas

Peso escurrido	180g
Peso Neto	345g
Vacío	-10 (+-5) cmHg

pH Producto final: 3,8 (+-0.5)

Grados BRIX: 5+-1°

Corte: Tira "Vcut" de 2.4 mm de espesor.

2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: ligeramente agridulce

Olor: Característico de un producto ligeramente avinagrado

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

Todas las unidades fabricadas se identifican mediante tnta indeleble en la tapa. El lote marcado está compuesto por una serie de números y letras que indican la siguiente información:

L: dd:mm:aa esta serie indica la fecha de consumo preferente, además los dígitos indican lo siguiente: (dd) corresponde con día de fabricación, (mm) mes de fabricación y (aa) es el año de fabricación más 5 años (caducidad).

BH hh:mm done BH corresponde con la identificación del fabricante, y (hh:mm) es la hora de fabricación.

3.2 Etiquetado

Correcto según la legislación vigente

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

Etiquetas autoadhesivas. Indicación clara de los ingredientes, razón social del fabricante, etc.

4. VALOR NUTRICIONAL

Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad	90 g
Cenizas	1 g
Proteínas	1.3 g
Grasa	0.20 g
Ácidos grasos saturados	0.051g
Hidratos de Carbono	7.4 g
Azúcares totales	6.1g
Fibra alimentaria	1.3 g
Sal	0.8 g
Valor energético	37.1 Kcal/100g 155.2KJ/100g

5. OGM, ALERGENOS Y RADIACION IONIZANTE

5.1 OGM

CERTIFICAMOS que los productos que nosotros elaboramos no son, ni contienen, ni está compuesto o han sido producido a partir de OGMs. Por lo tanto, a nuestros productos no les afecta la Directiva 90/220/CE del Consejo de 23 de abril de 1990, sobre la liberación intencional en el Medio Ambiente de Organismos Modificados Genéticamente, ni las disposiciones contenidas en el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

5.2 ALERGENOS

CERTIFICAMOS que los productos que nosotros elaboramos no son, ni contienen, ni está compuesto o han sido producido a partir de productos que se consideren alérgenos y por lo tanto cumple con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. No existe la posibilidad de contaminación cruzada con otros alérgenos.

5.3 RADIACION IONIZANTE

CERTIFICAMOS que los productos que nosotros elaboramos no son, ni contienen, ni está compuesto o han sido producido a partir de productos que hayan sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.