



# FICHA TECNICA

## Ensalada China 3kg

Código: 2802  
Código EAN: 8427754028029

F.C: 19/05/2022  
F.R.: 21/03/2023



### 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.

**Denominación comercial:** Ensalada China

#### 1.1 Composición

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

#### 1.2 Envase

2650 ml

LATÓN (hojalata 3kg)

155 x 155 mm

#### 1.3 Embalaje

3kg

Plancha cartón de 6 o 3 unidades

Retractilada (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: 4 días

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

**Modo de consumo:** se puede 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**. Aplicamos un tratamiento térmico de 45 minutos a 95°C en un pasteurizador continuo con el que conseguimos un **F93/8.8 >12**.

### 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 fisico-químicas

Peso escurrido	1550g
Peso Neto	2500g
Vacío	-10 (+-5) cmHg

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

Grados BRIX: 5+-1°

Corte: Tira "Vcut" de 3.2 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

## 4. VALOR NUTRICIONAL

Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad:	90g
Cenizas	1g
Proteínas	1.3g
Grasa	0.2g
Ácidos grasos saturados	0.051g
Hidratos de Carbono	7.4g
Azúcares totales	6.7g
Fibra alimentaria	1.3g
Sal	0.8g
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.