



FICHA TECNICA

Remolacha Rallada 5kg

Código: 5706
Código EAN: 8427754057067
F.C.: 18/03/2021
F.R.: 07/06/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de Beta Vulgaris L, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas, rallada, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Remolacha Rallada primera.

Orden de presidencia de Gobierno de 21 Noviembre, norma técnica de elaboración de conservas. B.O.E. 287-288 y 289, de 30-XI-84, 1-XII-84. (Reproducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9, 10 y 11 de 10,11 y 12 de Enero de 1985).

Origen: España

1.1 Composición

Remolacha, agua, vinagre, azúcar, sal y aromas naturales.

1.2 Envase

R04250	Latón (hojalata) 5kg	153x242mm	4250ml
--------	----------------------	-----------	--------

1.3 Embalaje

5kg	Plancha cartón de 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.

Se recomienda no guardar más de 3 o 4 días después de abierto el envase.

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Composición líquido de gobierno

Agua	88,049%
Vinagre	8%
Azúcar	2%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,25%
Acido ascórbico	0.001%

pH2,3 (+-2)

2.2 Tratamiento térmico

Al ser un producto ácido **pH entre 3,5 y 4** se aplica un tratamiento térmico que supere un $F_{93/8.8} > 5$.

Aplicamos un tratamiento térmico de **45 minutos a 94°C** en un pasteurizador continuo con el que conseguimos un $F_{93/8.8} > 12$.

2.3 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

2.4 Características fisico-químicas

Peso escurrido	2500g
Peso Neto	4000g
Vacío	-10 (+-5) cmHg

pH Producto final: 3,5 a 4

Grados BRUX: 7 (+-1)°

Corte: Tiras "V cut" de 3,2mm de espesor

Características del cierre:

Superposición 50% mínimo

Compacidad 80% mínimo

2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: ligeramente agri dulce

Olor: Característico de un producto ligeramente avinagrado

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

RT dd:mm:aa

BH hh:mm

Al fabricar se marca en la tapa las iniciales del producto (RT) el lote, que corresponde con día (dd) y mes (mm) de fabricación más 5 años (aa) (caducidad), y BH (identificación fabricante) la hora de fabricación (hh:mm).

3.2 Etiquetado

Las etiquetas contienen la información exigida en la legislación vigente.

Caducidad:

Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa

Etiquetas papel envolvente a todo el envase

4. VALOR NUTRICIONAL

Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad:	89.7g
Proteínas:	0.89g
Grasa:	<0.50g
de la cuales saturadas	0.0 g
Fibra alimentaria	1.57g
Cenizas:	1.36g
Hidratos de carbono	6.48g
Valor energético:	32.62Kcal/100g 137.85KJ/100g
Reparto de azúcares:	
Fructosa	<0.50g
Glucosa	0.81g
Sacarosa	4.41g
Maltosa	<0.50g
Lactosa	<0.50g
Sodio	3290mg/kg (ppm)
Sal	0.823g

5. OGM, ALERGENOS Y RADIACION IONIZANTE

5.1 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.

5.2 ALERGENOS

No contiene productos que están incluidos en la lista de productos alérgenos del anexo III bis de la directiva 2003/89/CE de 10 de noviembre de 2003.

No contiene gluten, es apto para celíacos.