



FICHA TÉCNICA

Acelga troceada 3 kg

Código: 5604
Código EAN: 8427754056046
F.C: 23/05/2022
F.R.: 15/06/2023



1. PROCESOS DEL PRODUCTO:

- 1- Recepción y almacenamiento de materias primas y envases
- 2- Selección
- 3- Troceado
- 4- Lavado
- 5- Escaldado
- 6- Enfriamiento
- 7- Repaso
- 8- Envasado
- 9- Cierre
- 10- Esterilización
- 11- Enfriado
- 12- Almacenamiento

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

INGREDIENTES: Acelga, agua, sal y antioxidante: ácido cítrico y ácido ascórbico.

CADUCIDAD: Consumir preferentemente antes de 5 años desde fecha de elaboración.

CONSERVACIÓN: A temperatura ambiente en su recipiente en un lugar fresco seco (menos de 30° C).

CONSUMO: Una vez abierto consumir o conservar en frigorífico máximo 4 días.

ALERGENOS ALIMENTARIOS: El producto elaborado no contiene los alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias.

CLASIF. OGM: No contiene ni está compuesto por OGM.

ORIGEN PRODUCTO: Producto originario de España.

FORMATO DE ENVASADO

DESCRIPCIÓN	TIPO	CAPACIDAD	PESO NETO	PESO ESC.	TRATAMIENTO
Lata 3 kg	RO-2650	2650	2500	1600	Esterilización

3. REQUERIMIENTOS FÍSICO QUÍMICOS PRODUCTOS FINAL:

Conservas baja acidez: pH >4.6

Estabilidad:

- Muestra 1: 7 días a 37°
- Muestra 2: 7 días a 55°
- Muestra 3: Testigo a temperatura ambiente

- Ausencia de alteraciones del envase y de rezumado del producto. Ausencia de modificaciones de textura, color y aroma del alimento.

- Valoración del pH entre la muestra incubada y no incubada < 0.5

- Adicionalmente se puede realizar los siguientes análisis microbiológicos. Se indican los resultados óptimos.

Muestra 1 y 3

- Mesófilos aerobios: <10 ufc/g
- Mesófilos anaerobios: <10 ufc/g
- Clostridios Sulfitoreductores: <10 ufc/g

Muestra 2

- Termófilos aerobios: <10 ufc/g
- Termófilos anaerobios: <10 ufc/g

4. REQUERIMIENTOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCTOS FINAL:

Color	Típico del producto
Textura y consistencia	Típica del producto
Sabor y aroma	Típico del producto

4. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS CATEGORÍA PRIMERA:

Color	típico
Textura	típica
Tolerancias:	
- Filamentos	2 (nº en 100 g en PNE)
- Hojas secas	1
- De color	10
- De textura	10
- Otros defectos no excluyentes	8
- Suma de tolerancias b + c + d + e	10

9. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Este artículo no contiene sustancias o productos que causan alergias e intolerancias, según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO Materias de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.*		x

CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		x
HUEVOS y productos a base de huevo		x
PESCADO y productos a base de pescado*		x
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		x
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado). *		x
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa). *		x
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch) nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados		x
APIO y productos derivados		x
MOSTAZA y productos derivados		x
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO ₂		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

10. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO	
VALOR ENERGÉTICO	45.78 kJ / 10.8 kcal
GRASAS (g) de las cuales saturadas (g)	0.05 0
HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales azúcares (g)	1.82 0
PROTEÍNAS (g)	0.71
SAL (g)	0.05