



FICHA TÉCNICA

Alegrías Riojanas 125 g

Código: 3099

Código EAN: 842775430992

F.C.: 09/11/2022



1. PRODUCTO Y FORMATO:

Denominación de venta: Alegrias riojanas frasco 125 gr.

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

Fecha de caducidad: Consumir preferentemente antes de 5 años desde fecha de elaboración.

Consumo: Una vez abierto consumir o conservar en frigorífico máximo cuatro días.

2. LISTA DE INGREDIENTES O DE COMPONENTES:

Guindillones picantes, sal y acidulante (E-330).

Producto originario de España.

3. VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto final):

Valor energético	34,92 Kcal
Grasas	0,3 grs
Hidratos de carbono	7,38 grs
de los cuales azúcares	4 grs
Proteínas	1,35 grs
Sal	887,8 mg

4. TAMAÑOS Y FORMATOS:

DESCRIPCIÓN	TIPO	CAPACIDAD (ml)	PESO NETO. (gr)	PESO ESC. (gr)	TRATAMIENTO
frasco cristal	156	156	140	130	pasterizado

5. REQUERIMIENTOS FÍSICO-QUÍMICOS PRODUCTO FINAL:

pH : < 4,5

ESTABILIDAD

Muestra 1: 7 días a 37°C

Muestra 2: 7 días a 55°C

Muestra 3: Testigo a temperatura ambiente

Ausencia de alteración del envase y de rezumado del producto. Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento.

Variación del pH entre la muestra incubada y no incubada <0.5.

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

Muestra 1 y 3	
Mesófilos Aerobios	< 10 Ufc/g
Mesófilos Anaerobios	< 10 Ufc/g
Clost. sulfito-reductores	< 10 Ufc/g

Muestra 2	
Termófilos aerobios	< 10 Ufc/g
Termófilos anaerobios	< 10 Ufc/g

6. REQUERIMIENTOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCTO FINAL:

Color: típico del producto.

Olor: típico del producto.

Sabor: típico del producto.

7. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS CATEGORÍA EXTRA:

FACTORES:

Consistencia firme de un 90%.

8. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS:

El producto elaborado no contiene los alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias

ALÉRGENO: Materia 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 L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), 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

9. CLASIFICACIÓN OGM:

No contiene ni está compuesto por OGM.