



FICHA TECNICA

Apio Rallado S370

Código: 1802

Código EAN: 8427754018020

F.C.: 21/03/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de los tallos del *Apium graveolens* L., desprovistos de raíces y hojas, rallados, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Apio rallado

1.1 Composición

Apio, agua, vinagre, azúcar, sal, acidulante (E-330) y antioxidante (E-300).

1.2 Envase

Frasco vidrio	S370	138x66,5mm	370ml
---------------	------	------------	-------

1.3 Embalaje

S370	Bandeja de 12 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

Vida útil: 4 o 5 días

Se recomienda guardar cerrado tras la apertura en un recipiente no metálico.

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Composición líquido de gobierno

Agua	88,10%
Vinagre	8%
Azúcar	2%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,25%
Acido ascórbico	0.15%

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 40 minutos a 95°C en un pasteurizador continuo con el que conseguimos un $F_{93/8.8} > 20$.

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

pH Producto final: 3,5 (+-0.5)

Grados BRIX: 5,5(+1)°

Corte: Tira "V cut" de 2,5mm de espesor

2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: ligeramente agrídulce

Olor: Característico de un producto ligeramente avinagrado

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

L:dd:mm:aa

BH hh:mm

Al fabricar se marca en la tapa 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

Correcto según la legislación vigente

Caducidad:

Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa

Etiquetas autoadhesivas

4. VALOR NUTRICIONAL

Valor nutritivo Grupo II: Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad:	92,8g
Proteínas:	0.76g
Grasa:	<0.50g
Fibra alimentaria total:	1.76g
Cenizas:	1.69g
Hidratos de carbono	4.75g
Valor energético:	22.04Kcal/100g 93.67KJ/100g
Reparto de azúcares:	
Fructosa	<1.25g
Glucosa	1.83g
Sacarosa	1.35g
Maltosa	<1.25g
Sal	0.66g

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 gluten, es apto para celíacos.

Cereales que contengan gluten, (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas) productos derivados	ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	ausencia
Huevos y productos a base de huevo	ausencia
Pescados y productos a base de pescado	ausencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets	ausencia
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	ausencia
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces macadamia, y nueces australia y productos derivados	ausencia
Apio y productos derivados	PRESENCIA
Mostaza y productos derivados	ausencia
Soja y productos a base de soja	ausencia
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	ausencia
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg./kg ó 10mg/litro expresado como SO ₂	ausencia

5.3 RADIACION IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.