



FICHA TECNICA

Brotos de Soja S370

Código: 2760

Código EAN: 8427754027602

F.C.: 29/10/2019

F.R.: 18/11/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de los brotes de judía mungo (*vigna radiata*), escaldados, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Brotes de soja

1.1 Composición

Brote de judía mungo (soja verde), agua, sal, acidulante (E-330) y antioxidante (E-300)

1.2 Envase

Frasco vidrio S370 138x66,5mm 370ml

Tapa (hojalata) TWIST-OFF encurtidos, botón de seguridad

1.3 Embalaje

S370 Bandeja de 12 o 24 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	96%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,5%
Acido ascórbico	0.15%

pH2.2 (+-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 $F_{93/8.8} > 5$.

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: 4(+1)°

2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: típico

Olor: Característico

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

L:dd:mm:aa

BH hh:mm

Al fabricar se marca en la tapa el lote (L), 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

Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad:	95.0g
Proteínas:	1.05g
Grasa:	<0.50g
Fibra alimentaria total:	0.86g
Cenizas:	1.18g
Hidratos de carbono	2.08g
Valor energético:	13.56Kcal/100g 57.2KJ/100g
Reparto de azúcares:	
Fructosa	<0.50g
Glucosa	<0.50g
Sacarosa	<0.50g
Maltosa	<0.50g
Lactosa	<0.50g
Sodio	3570mg/kg (ppm)
Sal	0.893g

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 estén 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 paa celiacos.

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.