



# FICHA TECNICA

## Fritada Hortalizas 3 Kg

Código: 5102  
Código EAN: 8427754051027  
F.C: 02/05/2022  
F.R.: 08/06/2023



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación comercial:** Fritada de pimientos con tomate

**Origen:** España

**Etiquetado ingredientes:** Tomate, pimiento verde y rojo, cebolla, berenjena, calabacín, espesante (almidón de maíz E-1422), aceite de girasol, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico.

**Envase:** Lata 3 Kg.

## 2. CARACTERÍSTICAS

### 2.1 Características organolépticas:

Color	Típico
Sabor	Típico
Olor	Típico
Textura	Típica

### 2.2 Resultado del análisis de condimentos, especias, salsas y aditivos:

Determinación	Resultado	Límites (1)	Método
Salmonella	Ausencia /25g	0	Enriquecim-mc49
Ph	4.14	4.6	Electromet-mc91
B.cereus	<10 ufc/g	10	SIE. Super-mc88

(1) Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa (R.D. 858/1984. BOE 112 y 310/1984)

### 2. Características metrológicas:

Formato: Lata 3 kg.  
Peso neto: 2550 g.

### 3. CONTROLES

**3.1 Control de estabilidad:** El producto se somete a controles microbiológicos, realizados en el Centro Técnico Nacional de Conservas Vegetales Laboratorio del Ebro. Se incuba el producto a 37 y 55°C. durante siete días.

**3.2 Control de calidad:** El producto es sometido a controles de calidad por el anteriormente mencionado laboratorio, con tres envases por análisis. Continuamente, mediante inspección visual, se controla la calidad del producto durante su elaboración.

**Fecha de consumo óptimo:** Se recomienda su consumo antes de 5 años de la fecha de fabricación. En la tapa, se marca nuestro lote.

### 4. CONDICIONES DE STOCKAGE

El producto permanece en el almacén en el que:

Se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura.

Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza.

Se preserva su estabilidad protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

### 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS	Por 100g	Por ración (50g)
Valor energético	55Kcal/232kJ	28Kcal/116kJ
Proteínas	1.3g	0.7g
Hidratos de carbono	5.8g	2.9g
de los cuales azúcares	2.9g	1.5g
Grasas	3.0g	1.4g
de las cuales saturadas	0.3g	0.14g
Fibra alimentaria	2.1g	1.1g
Sal	0.59g	0.30g