



# FICHA TÉCNICA

Macedonia verduras

580ml

Código: 4703

Código EAN: 8427754047037

F.C: 24/05/2022



## 1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

**Producto:** Macedonia de verduras, categoría Primera.

**Tamaño y formato:** Frasco s580  
Peso Neto: 535 g  
Peso Escurrido: 325 g

**Ingredientes:** (Patata, zanahoria, guisantes, judías verdes) (en proporción variable), agua y sal.

**Modo de empleo:** Escurrir el contenido del envase y consumir en frío o en caliente, calentando en una cazuela a fuego medio / lento.

**Población de destino y uso previsto:** Este producto está destinado para el uso alimentario de la población general.

**Condiciones de almacenamiento:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir antes de 2 días.

**Fórmula:** Macedonia de verduras\* 65.30%, agua 34.10%, sal 0.6%.

\* Proporción de los componentes de la macedonia:

- Patata en dados del 15 al 40%
- Zanahoria en dados del 15 al 40%
- Guisantes medianos del 15 al 40%
- Judía verde redonda en trozos del 10 al 30%
- Calibre FINAS

## 2. ANÁLISIS DE LAS MATERIAS PRIMAS:

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS				
TEST	Valor Normal y tolerancia	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuenc. Análisis
Tª llegada a fábrica	Tª < 0°C	Termómetro portatil	I	Todos cajones
Materias extrañas	Ausencia	Visual	I	Diario
% Ingredientes	Especificados en apartado FORMULA	Balanza	I	1 vez al día
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Producto que reuna las características sanitarias que lo hacen apto para su consumo			

### 3. ANÁLISIS DEL PRODUCTO FINAL Y PROCESADO:

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (incluido control del peso)</b>				
<b>TEST</b>	<b>Valor Normal y tolerancia</b>	<b>Método de análisis</b>	<b>Lab (I/E)</b>	<b>Frecuenc. Análisis</b>
Turbidez	> 0 =1	Visual	I	2 veces al día
% Ingredientes	Especificados en apartado FORMULA	Balanza	I	2 veces al día
Peso Neto		Balanza	I	2 veces al día
Peso Escurrido	La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría	Balanza	I	2 veces al día
Defectos	Extra en las normas generales y específicas de los mismos.  En la categoría Extra se admiten un 5% de productos que no correspondan a las características del conjunto de la mezcla, pero conformes a las de categoría Primera	Norma de calidad % del Peso Escurrido	I	2 veces al día
<b>CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</b>				
pH	5.2/6.2	pH-metro	I	2 veces al día
Metales pesados:				
- Cobre	< 0 = 10 ppm	ICP-MS	E	Anual
- Estaño	< 0 = 200 ppm	ICP-MS	E	Anual
- Plomo	< 0 = 0.1 ppm	ICP-MS	E	Anual
- Arsénico	< 0 = 1 ppm	ICP-MS	E	Anual
Plagucidas	< 0 = límites Reg. (CE) 396/2005	GC-MS/MS	E	Anual
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>				
Mesófilos aerobios	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Mesófilos anaerobios	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Termófilos aerobios	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Termófilos anaerobios	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Mohos y levaduras	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Sulfito reductores	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Control estabilidad	Estable. Variación máx. de pH entre muestras incubadas y testigo < 0.5	AFNOR NF V08 - 408 Incubación a 37°C/7d Incubación a 55°C/7d Testigo a Tª ambiente	I	Diario
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>				
COLOR	Típico		I	Diario
ASPECTO	Propio y característico del producto			
TEXTURA	Típica y blanda			
OLOR	Propio e intenso			
SABOR	Propio. Ausencia sabores anómalos			

## 6. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

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

<b>ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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> ), alhóncigos ( <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 <sub>2</sub>		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x

### **DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM'S)**

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003 y posteriores modificaciones. El producto no contiene, ni está compuesto ni se ha producido a partir de OMG.

### **DECLARACIÓN DE MULTIRRESIDUOS PLAGUICIDAS**

No contienen multirresiduos plaguicidas, cumpliendo Reglamento (CE) nº 396/2005 y posteriores modificaciones en las que se fija el contenido máximo de residuos plaguicidas en alimentos.

### **DECLARACIÓN DE METALES PESADOS**

No contienen metales pesados, cumpliendo el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

### **DECLARACIÓN DE GLUTEN**

No contienen gluten en su composición, por tanto es apto para las personas celiacas.

### **DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACION IONIZANTE**

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante  
El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente, cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011.

## 8. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g	POR RACIÓN 200 g	% IR (200 g)
VALOR ENERGÉTICO	132 kJ / 31 kcal	264 kJ / 62 kcal	(3%)
GRASAS (g)	< 0.50	< 0.50	(0%)
De las cuales saturadas (g)	0	0	(0%)
HIDRATOS DE CARBONO (g)	5.5	11	(4%)
De los cuales azúcares (g)	1.1	2.2	(2%)
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1.8	3.6	
PROTEÍNAS (g)	1.4	2.8	(6%)
SAL (g)	0.55	1.1	(18%)

## 8. ETAPAS DE FABRICACIÓN:

Diagrama de flujos y puntos de control, incluido análisis HACCP

ETAPAS DE PROCESO	PUNTOS CONTROLADOS	FRECUENCIA	VALORES CRÍTICOS
Recep. materia prima	C. Calidad	Por partida	
Almacenamiento			
Selección automática			
Selección manual			
Escaldado	C. tº y Tª	2/Día	
Enfriado	PCC1 C. Tª	2/Día	Tª Enfriado < 40º C
Envasado	C. Peso	30 min.	
Adición liq. Gobierno	C. Dureza C. Tª C. pH	Cada pila 2/Día 2/Día	
Cierre	PCC2 C. Seguridad cierres Fco. C. Cierres Lata	15 min. 1/Día	Seg. Cierre > 4 mm S>45% y C>75%
Esterilización	PCC3 C. Tª C. tº C. Presión C. Tª Term. Max.  C. Cloracion	Todas las esterilizaciones  Diario	Fº>3  No desviarse mas de ± 1º C Tª interior envase < 45º C >1 ppm
Detector RX	PCC4 C. Rechazos	Continuo	
Paletizado			
Identificación			
Almacén producción	C. Calidad C. Estabilidad	2/Día Por lote	