



FICHA TÉCNICA

Maíz en grano
pack-3 1/4 kg

Código: 5405

Código EAN: 8427754254008

F.C: 14/06/2022



1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO:

Maíz, agua y sal.

2. FECHA DE CADUCIDAD:

5 años a partir de la fecha de fabricación.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO:

3.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Las establecidas por las Normas de Conservas Vegetales (Orden de Presidencia de Gobierno 21.11.84).

3.2 CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

Los envases deberán cumplir con las exigencias legales en cuanto a residuos de pesticidas y fitosanitarios, y contaminantes.

3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Los envases deben ser estables durante la incubación de 7 días a 37 y 55°C y no presentar modificaciones apreciables de sus características en cuanto:

- * Aspecto exterior envase
- * pH
- * Turbiedad
- * Aspecto producto

3.4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Típicas del producto elaborado.

3.5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100 g de producto	
Valor energético	344kJ / 82Kcal
Grasas	1,4 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,5 g
Hidratos de carbono	14 g
de los cuales, azúcares	6,7 g
Proteínas	2,5 g
Sal	0,5 g
Fibra	1,5 g

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

No se necesitan condiciones especiales de conservación, por lo que se puede almacenar a temperatura ambiente.

5. ALÉRGENOS:

Ausencia de alérgenos.

ALÉRGENOS	Presencia en el producto	
	SI	NO
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		x
Crustáceos o productos a base de crustáceos		x
Huevos y productos a base de huevos		x
Pescado y productos a base de pescado		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x
Soja y productos a base de soja, salvo aceites y grasas de semilla de soja totalmente refinados		x
Leche y derivados (incluido lactosa)		x
Frutos de cáscara: almendra, avellanas, nueces...		x
Apio y derivados		x
Mostaza y derivados		x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/L o 10mg/Kg en términos de SO ₂ Total		x
Altramuces y derivados		x
Moluscos y derivados		x

6. PESOS NETOS Y ESCURRIDOS:

FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
RO212	150 g	140 g

7. MÉTODOS ANALÍTICOS:

Al no existir métodos oficiales de análisis, en los autocontroles de fabricación se utilizan los criterios establecidos en las Normas de Calidad de Conservas Vegetales para la valoración de las características físico-químicas y organolépticas y en su defecto, métodos internacionalmente reconocidos.

En los análisis microbiológicos se utilizan la técnica de preincubación en estufa y la determinación posterior de las modificaciones de: pH, turbidez del líquido, aspecto del producto.

8. MODO DE EMPLEO (advertencias por mal uso):

No se consideran.