



FICHA TECNICA

Zanahoria Rallada 5kg

Código: 5207
Código EAN: 8427754052079
F.C.: 21/03/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de *Daucus Carota L*, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas, ralladas, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Zanahoria Rallada primera.

Orden de presidencia de Gobierno de 21 Noviembre, norma técnica de elaboración de conservas. B.O.E. 287-288 y 289, de 30-XI-84, 1-XII-84. (Reproducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9, 10 y 11 de 10,11 y 12 de Enero de 1985).

Origen: España

1.1 Composición

Zanahoria, agua, vinagre, azúcar, sal y acidulante (E-330)

1.2 Envase

R04250	Latón (hojalata) 5kg	153x242mm	4250ml
--------	----------------------	-----------	--------

1.3 Embalaje

5kg	Plancha cartón de 3 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

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

Se recomienda no guardar más de 3 o 4 días después de abierto el envase.

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Composición líquido de gobierno

Agua	88.25%
Vinagre	8%
Azúcar	2%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,25%

pH2 (+-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 **45 minutos a 94°C** en un pasteurizador continuo con el que conseguimos un $F_{93/8.8} > 12$.

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	2550g
Peso Neto	4000g
Vacío	-10 (+-5) cmHg

pH Producto final: 3,8 (+-0.5)

Grados BRIX: 5.5 (+-1)°

Corte: Tira de 3.2mm de espesor

Características del cierre:

Superposición 50% mínimo

Compacidad 75% mínimo

2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: ligeramente agrisado

Olor: Característico de un producto ligeramente avinagrado

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

ZT dd:mm:aa

BH hh:mm

Al fabricar se marca en la tapa las iniciales del producto (ZT) 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

Las etiquetas contienen la información exigida en la legislación vigente.

Caducidad:

Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa

Etiquetas papel envolvente a todo el envase

4. VALOR NUTRICIONAL

Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad:	92.9g
Proteínas:	<0.50g
Grasa:	<0.50g
Fibra alimentaria	1.62g
Cenizas:	1.09g
Hidratos de carbono	4.39g
Valor energético:	20.8Kcal/100g 87.59KJ/100g
Reparto de azúcares:	
Fructosa	0.73g
Glucosa	0.74g
Sacarosa	1.34g
Sodio	2790mg/kg (ppm)
Sal	0.698g

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 están 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 para celíacos.

5.3 RADIACIÓN 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.