



FICHA TÉCNICA

Alegrías Riojanas 3 kg

Código: 3004

Código EAN: 842775430046

F.C.:30/01/2020

F.R.: 14/05/2025



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Ingredientes: Guindillas picantes, sal, acidulante (E-330) y cloruro cálcico (e509)

Caducidad: Consumir preferentemente antes de 5 años desde la fecha de elaboración.

Conservación: A temperatura ambiente en su recipiente en lugar seco, fresco (menos de 30°C)

Consumo: Una vez abierto consumir o conservar en frigorífico máximo cuatro días.

Alérgenos alimentarios: El producto elaborado no contiene los alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias.

Clasificación OGM: no contiene ni está compuesto por OGM.

Origen: Producto originario de España.

2. VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto final):

| | |
|------------------------|------------|
| Valor energético | 34,92 Kcal |
| Grasas | 0,3 grs |
| Hidratos de carbono | 7,38 grs |
| de los cuales azúcares | 4 grs |
| Proteínas | 1,35 grs |
| Sal | 887,8 mg |

4. TAMAÑOS Y FORMATOS:

| DESCRIPCIÓN | TIPO | CAPACIDAD (ml) | PESO NETO. (gr) | PESO ESC. (gr) | TRATAMIENTO |
|--------------|------|----------------|-----------------|----------------|-------------|
| lata 3 kilos | 2650 | 2650 | 2500 | 18 00 | pasterizado |

5. REQUERIMIENTOS FÍSICO-QUÍMICOS PRODUCTO FINAL:

pH : < 4,5

ESTABILIDAD

Muestra 1: 7 días a 37°C

Muestra 2: 7 días a 55°C

Muestra 3: Testigo a temperatura ambiente

Ausencia de alteración del envase y de rezumado del producto. Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento.

Variación del pH entre la muestra incubada y no incubada <0.5.

Adicionalmente se pueden realizar los siguientes análisis microbiológicos. Se indican los resultados óptimos.

| Muestra 1 y 3 | |
|---------------------------|------------|
| Mesófilos Aerobios | < 10 Ufc/g |
| Mesófilos Anaerobios | < 10 Ufc/g |
| Clost. sulfito-reductores | < 10 Ufc/g |

| Muestra 2 | |
|-----------------------|------------|
| Termófilos aerobios | < 10 Ufc/g |
| Termófilos anaerobios | < 10 Ufc/g |

6. REQUERIMIENTOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCTO FINAL:

Color: típico del producto.

Olor: típico del producto.

Sabor: típico del producto.

7. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS CATEGORÍA EXTRA:

FACTORES:

Consistencia firme de un 90%.