



# FICHA TÉCNICA

Alegrías Riojanas 3 kg

Código: 3004

Código EAN: 842775430046

F.C.:30/01/2020

F.R: 28/01/2022



## 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.

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

<b>Muestra 2</b>	
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%.