



# FICHA TÉCNICA

## Guisantes 3kg

Código: 4111

Código EAN: 8427754041042

F.C: 26/04/2022



### 1. PRODUCTO Y MARCA:

Guisantes medianos primera

### 2. TAMAÑO Y FORMATO:

- lata: 2650 ml
- Peso Neto: 2500 g
- Peso Escurreido: 1600 g

### 3. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

- Fecha de caducidad: 5 años
- Fecha de caducidad en almacén: 4 años

### 4. LISTA DE INGREDIENTES O DE COMPONENTES:

Guisantes (64.50%), agua (34.67%), sal (0.63%) y azúcar (0.20%).

### 5. VALORES NUTRICIONALES :

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g	POR RACIÓN DE 200 g	%IR (200 g)
VALOR ENERGÉTICO	257 kJ / 61 kcal	514 kJ / 122 kcal	(6%)
GRASAS (g)	< 0.5	< 0.5	(0%)
De las cuales saturadas (g)	0	0	(0%)
HIDRATOS DE CARBONO (g)	9.7	19.4	(8%)
De los cuales Azúcares (g)	3.2	6.4	(7%)
PROTEÍNAS (g)	3.2	6.4	(13%)
SAL (g)	0.63	1.26	(21%)

## 6. MODO DE EMPLEO, ALMACENAMIENTO Y POBLACIÓN DE DESTINO:

- Modo de empleo: Escurrir el contenido del envase y calentar en una cazuela a fuego medio/lento.
- Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir antes de 2 días.
- Población de destino y uso previsto: Este producto está destinado para el uso alimentario de la población general.

## 7. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

<b>ALÉRGENO:</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Materias de base o sus derivados *		
CEREALES QUE CONTENGAN <b>GLÚTEN</b> (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevos		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y derivados (incluída la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces de nogal ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), marañones, nueces pecanas, pistachos ( <i>Pistada vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		X

\* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

## 8. DECLARACIÓN DE GLUTEN:

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

## 9. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE:

El producto final y los ingredientes que lo forman **no han sido tratados con radiación ionizante**.

## 10. ETIQUETADO:

El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente, cumpliendo con el Reglamento (UE) 1169/2011.

### PRINCIPAL LEGISLACIÓN APLICABLE:

**Reglamento (CE) nº 1829/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los alimentos y piensos modificados genéticamente.

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

**Reglamento (CE) nº 1881/2006** y posteriores modificaciones en las que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) nº 10/2011** de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

**Reglamento (CE) nº 1935/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Reglamento (CE) nº 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

## 11. ANÁLISIS PRODUCTO FINAL Y PROCESADO:

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Test	Valor Normal y Tolerancia	Test	Valor Normal y Tolerancia
TURBIDEZ % INGREDIENTES PESO NETO PESO ESCURRIDO DEFECTOS:	> 0 = 1 Especificados en apartado FORMULA  La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría 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.	pH METALES PESADOS - ESTAÑO: - PLOMO:  PLAGUICIDAS	5.2/6.2  < o = 200 ppm < o = 0.1 ppm  < o = límites Reg. (CE) 396/2005

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Test	Valor Normal y Tolerancia		
MESÓFILOS AEROBIOS MESÓFILOS ANAEROBIOS TERMÓFILOS AEROBIOS TERMÓFILOS ANAEROBIOS MOHOS Y LEVADURAS SULFITO REDUCTORES  CONTROL DE ESTABILIDAD	Ausencia (< 1 ufc/1-2 g) Ausencia (< 1 ufc/1-2 g) Ausencia (< 1 ufc/1-2 g) Ausencia (< 1 ufc/1-2 g) Ausencia (< 1 ufc/1-2 g) Ausencia (< 1 ufc/1-2 g)  Estable. Variación max. de pH entre muestras incubadas y testigo < 0.5	COLOR ASPECTO TEXTURA OLOR SABOR	Típico Propio y característico del producto Típica y blanda Propio e intenso Propio. Ausencia sabores anómalos