



FICHA TÉCNICA

Maíz dulce 1/2 kg

Código:5401

Código EAN: 8427754054011



1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA PRODUCTO:

Maíz, agua y sal.

Categoría comercial: maíz dulce extra

2. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

5 años incluida la fecha de fabricación. La fecha de consumo preferente se declara como el último día del año en que expira este producto.

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

Turbidez

Aspecto producto

3.4 Características Organolépticas: Típicas del producto elaborado.

3.4 Composición Nutricional: Valores medios aproximados por 100 gramos de producto:

Proteínas	2.5 g
Carbohidratos	14.0 g
Azúcares	6.7 g
Grasas	1.4 g
Saturadas	0.4 g
Fibra	1.5 g
Sal	0.5 g
Valor energético	82 kcal/344 kJ

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

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

5. LOTE:

Se indica en la tapa con tinta indeleble de la forma que a continuación se indica:

L023702 11:1412

El número 0 indica el último dígito del año de fabricación.

El número 237 indica el día natural del año, contado a partir del 1 de enero.

El número 02 indica la fábrica.

11:14 nos indica hora de producción del envase.

El número 12 son dígitos internos de control.

El tamaño del lote corresponde a la fabricación diaria.

6. ALÉRGENOS:

Ausencia de alérgenos.

Ingredientes a declarar según Real Decreto 2220/04, de 26 de noviembre de 2004, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio (BOE núm. 286 de 27 de noviembre de 2004) y modificaciones posteriores.		
EL PRODUCTO CONTIENE	SI	NO
Cereales que contengan gluten (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 cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y derivados (incluida 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
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

7. PESOS NETOS Y ESCURRIDOS:

Formato	Peso Neto	Peso Escurreido
RO-425	300 g	285 g

8. 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.

9. MODO DE EMPLEO:

Advertencias por mal uso: no se consideran

FECHA DE REVISIÓN
24/10/2022