



FICHA TÉCNICA

Macedonia verduras 3 kg

Código: 4702
Código EAN: 8427754047020
F.C: 24/05/2022



1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Producto: Macedonia de verduras, categoría Primera.

Tamaño y formato: Lata 2650 ml
Peso Neto: 2500 g
Peso Escurrido: 1550 g

Ingredientes: (Patata, zanahoria, guisantes, judías verdes) (en proporción variable), agua y sal.

Modo de empleo: Escurrir el contenido del envase y consumir en frío o en caliente, calentando en una cazuela a fuego medio / lento.

Población de destino y uso previsto: Este producto está destinado para el uso alimentario de la población general.

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir antes de 2 días.

Fórmula: Macedonia de verduras* 65.30%, agua 34.10%, sal 0.6%.

* Proporción de los componentes de la macedonia:

- Patata en dados del 15 al 40%
- Zanahoria en dados del 15 al 40%
- Guisantes medianos del 15 al 40%
- Judía verde redonda en trozos del 10 al 30%
- Calibre FINAS

2. ANÁLISIS DE LAS MATERIAS PRIMAS:

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS				
TEST	Valor Normal y tolerancia	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuenc. Análisis
Tª llegada a fábrica	Tª < 0°C	Termómetro portatil	I	Todos cajones
Materias extrañas	Ausencia	Visual	I	Diario
% Ingredientes	Especificados en apartado FORMULA	Balanza	I	1 vez al día
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Producto que reuna las características sanitarias que lo hacen apto para su consumo			

3. ANÁLISIS DEL PRODUCTO FINAL Y PROCESADO:

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (incluido control del peso)				
TEST	Valor Normal y tolerancia	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuenc. Análisis
Turbidez	> 0 =1	Visual	I	2 veces al día
% Ingredientes	Especificados en apartado FORMULA	Balanza	I	2 veces al día
Peso Neto		Balanza	I	2 veces al día
Peso Escurrido	La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría	Balanza	I	2 veces al día
Defectos	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	Norma de calidad % del Peso Escurrido	I	2 veces al día
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
pH	5.2/6.2	pH-metro	I	2 veces al día
Metales pesados:				
- Cobre	< 0 = 10 ppm	ICP-MS	E	Anual
- Estaño	< 0 = 200 ppm	ICP-MS	E	Anual
- Plomo	< 0 = 0.1 ppm	ICP-MS	E	Anual
- Arsénico	< 0 = 1 ppm	ICP-MS	E	Anual
Plagucidas	< 0 = límites Reg. (CE) 396/2005	GC-MS/MS	E	Anual
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Mesófilos aerobios	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Mesófilos anaerobios	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Termófilos aerobios	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Termófilos anaerobios	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Mohos y levaduras	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Sulfito reductores	Ausencia (<1 ufc/1-2 g)	AFNOR NF V08 - 408	E	Anual
Control estabilidad	Estable. Variación máx. de pH entre muestras incubadas y testigo < 0.5	AFNOR NF V08 - 408 Incubación a 37°C/7d Incubación a 55°C/7d Testigo a Tª ambiente	I	Diario
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
COLOR	Típico		I	Diario
ASPECTO	Propio y característico del producto			
TEXTURA	Típica y blanda			
OLOR	Propio e intenso			
SABOR	Propio. Ausencia sabores anómalos			

6. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Este artículo no contiene sustancias o productos que causan alergias e intolerancias, según anexo II Reglamento 1169/2011.

ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. *		x
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		x
HUEVOS y productos a base de huevo		x
PESCADO y productos a base de pescado. *		x
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		x
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		x
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa). *		x
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alhóncigos (<i>Pistacia 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 a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO ₂		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x

DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM'S)

Producto no genéticamente modificado, de acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003 y posteriores modificaciones. El producto no contiene, ni está compuesto ni se ha producido a partir de OMG.

DECLARACIÓN DE MULTIRRESIDUOS PLAGUICIDAS

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

DECLARACIÓN DE METALES PESADOS

No contienen metales pesados, cumpliendo el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

DECLARACIÓN DE GLUTEN

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

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACION IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante
El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente, cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011.

8. VALORES NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g	POR RACIÓN 200 g	% IR (200 g)
VALOR ENERGÉTICO	132 kJ / 31 kcal	264 kJ / 62 kcal	(3%)
GRASAS (g)	< 0.50	< 0.50	(0%)
De las cuales saturadas (g)	0	0	(0%)
HIDRATOS DE CARBONO (g)	5.5	11	(4%)
De los cuales azúcares (g)	1.1	2.2	(2%)
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1.8	3.6	
PROTEÍNAS (g)	1.4	2.8	(6%)
SAL (g)	0.55	1.1	(18%)

8. ETAPAS DE FABRICACIÓN:

Diagrama de flujos y puntos de control, incluido análisis HACCP

ETAPAS DE PROCESO	PUNTOS CONTROLADOS	FRECUENCIA	VALORES CRÍTICOS
Recep. materia prima	C. Calidad	Por partida	
Almacenamiento			
Selección automática			
Selección manual			
Escaldado	C. tº y Tª	2/Día	
Enfriado	PCC1 C. Tª	2/Día	Tª Enfriado < 40º C
Envasado	C. Peso	30 min.	
Adición liq. Gobierno	C. Dureza C. Tª C. pH	Cada pila 2/Día 2/Día	
Cierre	PCC2 C. Seguridad cierres Fco. C. Cierres Lata	15 min. 1/Día	Seg. Cierre > 4 mm S>45% y C>75%
Esterilización	PCC3 C. Tª C. tº C. Presión C. Tª Term. Max. C. Cloracion	Todas las esterilizaciones Diario	Fº>3 No desviarse mas de ± 1º C Tª interior envase < 45º C >1 ppm
Detector RX	PCC4 C. Rechazos	Continuo	
Paletizado			
Identificación			
Almacén producción	C. Calidad C. Estabilidad	2/Día Por lote	