



FICHA TÉCNICA

Maíz dulce 3 kg

Código:5403

Código EAN: 8427754054035

F.C.: 01/09/2022



1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA PRODUCTO:

Maíz, agua, azúcar y sal.

Categoría comercial: maíz dulce extra

2. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

5 años a partir de la fecha de fabricación.

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

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 |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | | X |
| Soja y productos a base de soja | | 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 |
| 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 RO-2650 | Peso Neto 2.600 g | Peso Escurreido 1.550 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