



FICHA TECNICA

Remolacha rallada 3 kg

Código: 5702
Código EAN: 8427754057029
FC: 05/05/2022



1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción: Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de Beta Vulgaris L, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas, cortadas, envasadas esterilizadas mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Remolacha rallada primera

Orden de Presidencia de Gobierno de 21 Noviembre, norma técnica de elaboración de conservas. B.O.E. 287 - 288 y 289, de 30 - XI - 84, 1 - XII - 84, 2 - XII - 84. (Reproducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9,10 y 11 de 10, 11 y 12 de Enero de 1985)

Origen: España

Composición: Remolacha, agua, vinagre, azúcar, sal y aromas naturales.

2. ENVASE Y EMBALAJE

Latón de 3 kg	
Dimensiones	155 x 155 mm
Volumen	2650 ml
Presentación	Plancha de 6 o 3 u. Retractilada con plástico

2. ALMACENAMIENTO Y MODO DE CONSERVACIÓN

Temperatura: Se puede almacenar a temperatura ambiente, sin exponerlo a temperaturas extremas.

Humedad: Se recomienda almacenarlo en un ambiente seco.

Caducidad: 5 años desde su fabricación (la caducidad va marcada en la tapa)

Envase abierto: Almacenar en refrigeración 2-5° C. Se recomienda guardar en un recipiente no metálico cerrado tras la apertura.

Vida útil: 3 o 4 días.

Población destino: No contiene gluten, apto para celíacos

Uso esperado: para ensaladas o como guarnición.

3. DATOS TÉCNICOS

Composición líquido de gobierno: Agua 88.25%, vinagre (8%), azúcar (2%), sal 1.5%, aromas naturales (0.001). pH 2.5 (± 0.2)

Tratamiento térmico: Al ser un producto ácido **pH entre 3.5 y 4** se aplica un tratamiento que supere un **F 93/8.8 > 5**. Aplicamos un tratamiento térmico de 40 minutos a 95°C en pasteurizador continuo con el que conseguimos un **F 93/8.8 > 20**.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos aerobios	< 10 ufc/g
Mesófilos anaerobios	< 10 ufc/g
Lactobacilos	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ufc/g
Termófilos aerobios	< 10 ufc/g
Termófilos anaerobios	< 10 ufc/g

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH PRODUCTO FINAL	GRADOS BRUX	CORTE
3.8 (± 0.5)	7 (± 1)°	Tira "V cut" de 3.2 mm de espesor

VACÍO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
- 10 (± 5) cm Hg	2500 g	1550 g

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA
Tipico	Ligeramente agridulce	Característico de un producto ligeramente avinagrado	Tipica

7. ETIQUETADO

Correcto según la legislación vigente

Caducidad: Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa.

Etiquetas envolventes. Indicación clara de los ingredientes, razón social del fabricante, etc.

8. VALORES NUTRICIONALES POR 100 g

Cenizas	1.09 gr
Proteínas	0.89 gr
Grasas	< 0.50 gr
Grasas saturadas	0 gr
Fibra alimentaria total	1.57 gr

Hidratos de carbono	6.48 gr
Valor energético	32.62 kcal/100 gr 137.85 KJ/100 gr
Humedad	89.7 gr
Sal	0.823 gr
Azúcares totales	6 gr

9. ALÉRGENOS, OGM Y RADIACIÓN IONIZANTE

Los productos no son, ni contienen, ni están compuestos o han sido producidos a partir de productos que se consideren alérgenos y por lo tanto cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

No existe la posibilidad de contaminación cruzada con otros alérgenos.

Cereales que contengan gluten, (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas) productos derivados	ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	ausencia
Huevos y productos a base de huevo	ausencia
Pescados y productos a base de pescado	ausencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets	ausencia
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	ausencia
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces macadamia, y nueces australia y productos derivados	ausencia
Apio y productos derivados	ausencia
Mostaza y productos derivados	ausencia
Soja y productos a base de soja	ausencia
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	ausencia
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg./kg ó 10mg/litro expresado como SO ₂	ausencia

OGM: Certificamos que los productos que elaboramos no son, ni contienen, ni esta compuesto ni ha sido producido a partir de OGMs según el reglamento de la CE nº 1829/2003.

Por lo tanto, a nuestros productos no les afecta la Directiva 90/220/CE del Consejo de 23 de abril de 1990, sobre la liberación internacional en el Medio Ambiente de Organismos Modificados Genéticamente, ni las disposiciones contenidas en el Reglamento (CE) nº 183/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

RADIACIÓN IONIZANTE: los productos no son, ni contienen, ni está compuesto o han sido producido a partir de productos que hayan sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.