



FICHA TÉCNICA

Zanahoria rallada S-370

Código: 5205
Código EAN: 8427754052055
F.C: 16.06.2020
F.R:19.05.2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de *Daucus Carota L*, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas, ralladas, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Zanahoria 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

1.1 Composición

Zanahoria, agua, vinagre, azúcar, sal y acidulante (E-330).

1.2 Envase

Frasco vidrio	S370	138 x 66.5 mm	370 ml
Tapa (hojalata)	TWIST-OFF encurtidos, botón seguridad		

1.3 Embalaje

S370	Bandeja de 12 o 24 unidades	Retractable (plástico)
------	-----------------------------	------------------------

1.4 Almacenamiento / modo de conservación

Temperatura: Se puede almacenar a Tª 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

Vida útil: 4 o 5 días

Se recomienda guardar cerrado tras la apertura en un recipiente no metálico

Población destino: No contiene gluten, apto para celíacos

Modo de consumo: Se puede consumir directamente.

Uso esperado: Para ensaladas

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Composición líquido de gobierno

Agua	88.25%
Vinagre	8%
Azúcar	2%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,25%
pH2 (+-0.2)	

2.2 Tratamiento térmico

Al ser un producto ácido **pH entre 3,5 y 4** se aplica un tratamiento térmico que supere un **F93/8.8 >5**.

2.3 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

2.4 Características físico-químicas

Peso Escurrido	180 g
Peso Neto	345 g
Vacío	-10 (+-5) cmHg
pH Producto final	3,8 (+-0.5)
Grados BRIX	5.5 (+-1°)
Corte	Tira "V cut" de 2.4 mm de espesor

2.5 Características organolépticas

Textura	Típica
Color	Típico
Sabor	Ligeramente agridulce
Olor	Característico de un producto ligeramente avinagrado

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

Todas las unidades fabricadas se identifican mediante tinta indeleble en la tapa. El lote marcado está compuesto por una serie de números y letras que indican la siguiente información:

L: dd:mm:aa esta serie indica la fecha de consumo preferente, además los dígitos indican lo siguiente: (dd) corresponde con día de fabricación, (mm) mes de fabricación y (aa) es el año de fabricación más 5 años (caducidad).

BH hh:mm donde BH corresponde con la identificación del fabricante, y (hh:mm) es la hora de fabricación.

3.2 Etiquetado

Correcto según la legislación vigente Caducidad:

Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa. Etiquetas autoadhesivas

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

4. VALOR NUTRICIONAL

Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad:	92.9 g
Proteínas:	<0.50 g
Grasas:	<0.50 g
Fibra alimentaria	1.62 g
Cenizas:	1.09 g
Hidratos de carbono	4.39 g
de los cuales azúcares	2.81 g
Sodio	2790 mg/kg
Sal	0.698 g
Valor energético:	20.8 Kcal/100 g 87.59 KJ/100 g

5. OGM, ALERGENOS Y RADIACION IONIZANTE

5.1 OGM

CERTIFICAMOS que los productos que nosotros elaboramos no son, ni contienen, ni están compuestos o han sido producidos a partir de OGMs.

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 intencional en el Medio Ambiente de Organismos Modificados Genéticamente, ni las disposiciones contenidas en el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

5.2 ALERGENOS

CERTIFICAMOS que los productos que nosotros elaboramos 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.

Según Directiva 2007/68/CE y modificaciones		
EL PRODUCTO CONTIENE	SI	NO
Cereales que contengan gluten (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut)		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		x
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de barasil, alféncigos (pistachos), nueces de macadamia 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		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x

5.3 RADIACIÓN IONIZANTE

CERTIFICAMOS que los productos que nosotros elaboramos no son, ni contienen, ni están compuestos o han sido producidos a partir de productos que hayan sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.