



# FICHA TÉCNICA

## Zanahoria rallada V-720

Código: 5200

Código EAN: 8427754052000

F.C: 16.06.2020

F.R:21.10.2022



## 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	V720	172 x 81 mm	720 ml
Tapa (hojalata)	TWIST-OFF encurtidos, botón seguridad		

### 1.3 Embalaje

V720	Bandeja de 12 unidades	Retractilada (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 fisico-químicas

Peso Escurrido	360 g
Peso Neto	600 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, alfóncigos (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.