



# FICHA TECNICA

## Apio Rallado 3kg

Código: 1805  
Código EAN: 8427754018051  
F.C.: 10/06/2020  
F.R.: 05/04/2025



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de los tallos del *Apium graveolens* L., desprovistos de raíces y hojas, rallados, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Apio rallado

### 1.1 Composición

Apio, agua, vinagre, azúcar, sal, acidulante (E-330) y antioxidante (E-300).

### 1.2 Envase

R02650	Latón (hojalata) 3kg	153x154mm	2650ml
--------	----------------------	-----------	--------

### 1.3 Embalaje

3kg	Plancha cartón de 6 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.

## 2. DATOS TÉCNICOS

### 2.1 Composición líquido de gobierno

Agua	88,10%
Vinagre	8%
Azúcar	2%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,25%
Acido ascórbico	0.15%

## 2.2 Tratamiento térmico

Al ser un producto ácido **pH entre 3,5 y 4** se aplica un tratamiento térmico que supere un  $F_{93/8.8} > 5$ .

Aplicamos un tratamiento térmico de 40 minutos a 95°C en un pasteurizador continuo con el que conseguimos un  $F_{93/8.8} > 20$ .

## 2.3 Características microbiológicas

Mesofilos aerobios	<10 ufc/g
Mesofilos anaerobios	<10 ufc/g
Lactobacilos	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<10 ufc/g
Termofilos aerobios	<10 ufc/g
Termofilos anaerobios	<10 ufc/g

## 2.4 Características fisico-químicas

Peso escurrido	1500g
Peso Neto	2500g
Vacío	-10 (+-5) cmHg

pH Producto final: 3,5 a 4

Grados BRIX: 5-6°

Corte: Tira de 3,2mm de espesor

Características del cierre:

Superposición 50% mínimo

Compacidad 75% mínimo

## 2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: ligeramente agri dulce

Olor: Característico de un producto ligeramente avinagrado

# 3. MARCADO ETIQUETADO

## 3.1 Marcado

**AP dd:mm:aa**

**BH hh:mm**

Al fabricar se marca en la tapa las iniciales del producto (AP) el lote, que corresponde con día (dd) y mes (mm) de fabricación más 5 años (aa) (caducidad), y BH (identificación fabricante) la hora de fabricación (hh:mm).

## 3.2 Etiquetado

Correcto según la legislación vigente

Caducidad:

Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa

Etiquetas papel envolvente a todo el envase

## 4. VALOR NUTRICIONAL

Valor nutritivo Grupo II

Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad:	92,8g
Proteínas:	0.76g
Grasa:	<0.50g
Fibra alimentaria total:	1.76g
Cenizas:	1.69g
Hidratos de carbono	4.75g
Valor energético:	22.04Kcal/100g 93.67KJ/100g
Reparto de azúcares:	
Fructosa	<1.25g
Glucosa	1.83g
Sacarosa	1.35g
Maltosa	<1.25g
Sodio	2640mg/kg (ppm)
Sal	0.66g

## 5. OGM, ALERGENOS Y RADIACION IONIZANTE

### 5.1 OGM

CERTIFICAMOS que los productos que nosotros 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.

### 5.2 ALERGENOS

El apio es uno de los productos que están incluidos en la lista de productos alérgenos del anexo III bis de la directiva 2003/89/CE de 10 de noviembre de 2003.

No contiene gluten, es apto para celíacos.

### 5.3 RADIACION IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.