



FICHA TÉCNICA

Zanahoria dados 3 kg

Código: 5201
Código EAN: 8427754052017
F.C.: 23/11/2020
F.R.: 17/05/2023



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 Dados 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. (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, sal y acidulante (E-330)

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

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

Se recomienda no guardar más de 3 o 4 días después de abierto el envase.

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Composición líquido de gobierno

Agua	98.25%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,25%

2.2 Tratamiento térmico

Al ser un producto poco ácido **pH >4.5** se aplica un tratamiento térmico que supere un **F₀>3**.

Aplicamos un tratamiento térmico de **15 minutos a 121°C** en autoclave con el que conseguimos un **F₀>4**.

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 físico-químicas

Peso escurrido	1550g
Peso Neto	2500g
Vacío	-10 (+-5) cmHg

pH Producto final: 5-6

Grados BRIX: 5-6°

Dados de 12mm de lado

Características del cierre:

Superposición 50% mínimo

Compacidad 75% mínimo

2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: característico

Olor: característico

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

ZD dd:mm:aa

BH hh:mm

Al fabricar se marca en la tapa las iniciales del producto (ZD) 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

Datos referidos a 100gr. de producto

Proteínas:	<0.50g	
Grasa:	<0.50g	
de las cuales saturadas	0,0g	
Hidratos de carbono	4.4g	
de las cuales azúcares	2,8g	
Valor energético:	21Kcal/100g	88kJ/100g
Sal	0,7g	

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

No contiene 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.

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 brasil, alfonticos (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

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