



FICHA TECNICA

Zanahoria Rodajas 3kg

Código: 5206
Código EAN: 8427754052062
F.C.: 19/07/2023



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, cortadas, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Zanahoria Rodajas 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, azúcar, 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 un pasteurizador continuo 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 fisico-químicas

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

pH Producto final: 5 - 6

Grados BRIX: 5-6°

Rodaja corte ondulado 2.5 a 3mm de espesor

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

ZL dd:mm:aa

BH hh:mm

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

Las etiquetas contienen la información exigida en 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	0g
Fibra alimentaria total	1.62g
Sal	0.698g
Hidratos de carbono	4.39g
de los cuales azúcares	2.81g
Valor energético (Kcal)	20.8kcal
Valor energético (Kjul)	87.59kJ

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

PRODUCTO ALÉRGENO	SI	NO	TRAZAS
Cereales con GLUTEN		NO	NO
Moluscos		NO	NO
Crustáceos		NO	NO
Altramuces		NO	NO
Frutos secos con cáscara		NO	NO
Mostaza		NO	NO
Apio		NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (cantidad mayor o igual a 10ppm)		NO	NO
Mostaza		NO	NO
Huevos		NO	NO
Cacahuetes		NO	NO
Soja		NO	NO
Leche y derivados incluida la LACTOSA		NO	NO
Sesamo		NO	NO
Pescados		NO	NO

No contiene gluten, es apto para celíacos

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.