



FICHA TECNICA

Guisantes Finos 1/2kg

Código: 14103

Código EAN: 8427754141032

F.C: 08/01/21

F.R. 11/05/22

1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO

Guisantes, agua, azúcar y sal

2. FECHA DE CADUCIDAD

5 años a partir de la fecha de fabricación

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Las establecidas por las Normas de Conservas Vegetales (Orden de Presidencia de Gobierno 21.11.84) para la categoría EXTRA.

3.2 CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: Los envases deberán cumplir con las exigencias legales en cuanto a residuos de pesticidas y fitosanitarios, y contaminantes.

3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Los envases deben ser estables durante la incubación de 7 días a 37 y 55°C y no presentar modificaciones apreciables de sus características en cuanto a:

- * Aspecto exterior envase
- * pH
- * Turbiedad
- * Aspecto producto

3.4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Típicas del producto elaborado

3.5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g de producto	
Valor energético	252kJ / 59Kcal
Grasas	0.2g
de las cuales ácidos grasos saturados	0.0g
Hidratos de carbono	10.0g
de los cuales, azúcares	4.2g
Proteínas	4.0g
Sal	0.8g
Fibra	0.8g

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

No se necesitan condiciones especiales de conservación, por lo que se puede almacenar a temperatura ambiente.

5. ALÉRGENOS

Ausencia de alérgenos

7. PESOS NETOS Y ESCURRIDOS

FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
RO425	390g	250g

8. MÉTODOS ANALÍTICOS

Al no existir métodos oficiales de análisis, en los autocontroles de fabricación se utilizan los criterios establecidos en las Normas de Calidad de Conservas Vegetales para la valoración de las características físico-químicas y organolépticas, y en su defecto, métodos internacionalmente reconocidos.

En los análisis microbiológicos se utiliza la técnica de preincubación en estufa y la determinación posterior de las modificaciones de: pH, turbiedad del líquido, aspecto del producto.

9. MODO DE EMPLEO. Advertencias por mal uso

No se consideran.