



FICHA TECNICA

Guisantes 1/2 kg

Código: 14103

Código EAN: 8427754141032

F.C: 18/11/2020

REV: 14/05/2024



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conservas obtenidas a partir de semillas frescas de *Pisum sativum* L. Los guisantes clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales todos los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración dando por resultado un producto de buena calidad.

Ingredientes: Guisantes, agua, azúcar y sal
Origen España

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

1. **pH:** 6.1 - 6.3
2. **Color:** típico
3. **Textura y consistencia:** Típica
4. **Sabor y Aroma:** Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales
5. **Otros defectos:** $\leq 10\%$
6. **Tolerancias de calibrado:** $\leq 10\%$

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

A - Producto esterilizado, con esterilización técnica o industria, conforme a C.A. Español Cap. V Apdo.: 2.05.07

B - Estándares Microbiológicos adoptados (NORMA AFNOR: NF-V 08-408)

Se lleva a cabo un CONTROL DE LA ESTABILIDAD: Incubación del producto 5 días a 55°C y 10 días a 37°C. El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:

- a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
- b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo
- c) Diferencia del pH < 0.5 unidades en relación al testigo

4. ALMACENAMIENTO, VIDA ÚTIL Y ETIQUETADO

Almacenar en lugar fresco y seco.

Vida útil: 5 años, una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico un máximo de 2 días.

Etiquetado: según la normativa específica vigente (RD.1334/1999) y Reglamento 1169/2011.

5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011)

ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. *		x
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		x
HUEVOS y productos a base de huevo		x
PESCADO y productos a base de pescado. *		x
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		x
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		x
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa). *		x
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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 en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO ₂		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

INFORMACIÓN SOBRE OGM: Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

6. FORMATOS Y PRESENTACIÓN

UNIDAD			
CAPACIDAD (ml)	P. BRUTO (g)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)
425	500	390	250
CAJA			
UNIDADES	PESO		
12	6		

7. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	252 KJ / 59Kcal
GRASAS (g)	0.2
De las cuales saturadas (g)	0
HIDRATOS DE CARBONO (g)	10
De los cuales azúcares (g)	4.2
FIBRA ALIMENTARIA (g)	0.8
PROTEÍNAS (g)	4.0
SAL (g)	0.8