



FICHA TÉCNICA

Macedonia verduras 3 kg

Código: 14702
Código EAN: 8427754147027



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Macedonia de verduras, es la elaboración de mezclas de hortalizas compuesta obligatoriamente por: patata, guisantes, zanahorias y judías verdes, pudiendo llevar además otras hortalizas.

Denominación comercial: Macedonia de verduras primera.

Orden de Presidencia de Gobierno de 21 de Noviembre, norma técnica de elaboración de conservas. B.O.E. 287 -288 y 289, de 30-XI-84, 1-XI-84, 2-XII-84. (Reroducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9, 10 y 11 de 10, 11 y 12 de Enero de 1985)

1.1 Composición

Patatas, guisantes, zanahorias, judías verdes, agua y sal.

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	98,5%
Sal	1,5%

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 20 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°

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: Característico

Olor: Característico

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Mercado

MA dd:mm:aa

BH hh:mm

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

Humedad:	91,5%
Proteínas:	1,5g
Grasa:	<0.50g
de las cuales saturadas	0.0g
Hidratos de carbono	5,8g
de los cuales azúcares	4.2g
Fibra alimentaria	1.8g
Sal	0,8g
Valor energético	30,7 Kcal/100g 128,4KJ/100g

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 barasil, alfóncigos (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 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.