



# FICHA TÉCNICA

Maíz 3 kg

Código:15403

Código EAN: 8427754154032



## 1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA PRODUCTO

Maíz, agua, azúcar y sal.

## 2. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

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).

**3.2 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:

Aspecto exterior envase

pH

Turbidez

Aspecto producto

**3.3 Características Organolépticas:** Típicas del producto elaborado.

**3.4 Composición Nutricional:** Valores medios aproximados por 100 gramos de producto:

Proteínas	2.5g
Carbohidratos	14g
Azúcares	6.7g
Grasas	1.4g
Saturadas	0.4g
Fibra	1.5g
Sodio	320mg
Sal	0.8g
Valor energético	82kcal/344kJ

## 4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

## 5. LOTE

Se indica en la tapa con tinta indeleble de la forma que a continuación se indica:

L023702 11:1412

El número 0 indica el último dígito del año de fabricación.

El número 237 indica el día natural del año, contado a partir del 1 de enero.

El número 02 indica la fábrica.

11:14 nos indica hora de producción del envase.

El número 12 son dígitos internos de control.

El tamaño del lote corresponde a la fabricación diaria.

## 6. ALÉRGENOS

Ausencia de alérgenos.

## 7. PESOS NETOS Y ESCURRIDOS

Formato	Peso Neto	Peso Escurreido
RO-2650	2.600g	1.550g

## 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 utilizan la técnica de preincubación en estufa y la determinación posterior de las modificaciones de: pH, turbidez del líquido, aspecto del producto.

## 9. MODO DE EMPLEO. Advertencias por mal uso

No se consideran