



FICHA TECNICA

Remolacha Rallada V720

Código: 15701
Código EAN: 8427754157019



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de Beta Vulgaris L, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas, rallada, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

Denominación comercial: Remolacha Rallada 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).

1.1 Composición

Remolacha, agua, vinagre, azúcar, sal y aromas naturales.

1.2 Envase

Frasco vidrio	V720	172X81mm	370ml
---------------	------	----------	-------

1.3 Embalaje

V720	Bandeja de 12 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

Vida útil: 4 o 5 días

Se recomienda guardar cerrado tras la apertura en un recipiente no metálico

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Composición líquido de gobierno

Agua	88,049%
Vinagre	8%
Azúcar	2%
Sal	1,5%
Acido cítrico	0,25%
Acido ascórbico	0.001%

pH2,3 (+-2)

2.2 Tratamiento térmico

Al ser un producto ácido **pH entre 3,5 y 4** se aplica un tratamiento térmico que supere un $F_{93/8.8} > 5$.

Aplicamos un tratamiento térmico de **40 minutos a 94°C** en un pasteurizador continuo con el que conseguimos un $F_{93/8.8} > 12$.

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	360g
Peso Neto	605g
Vacío	-10 (+-5) cmHg

pH Producto final: 3,8 (+-0,5)

Grados BRIX: 5,5 (+-1)°

Corte: Tiras "V cut" de 2,4mm de espesor

2.5 Características organolépticas

Textura: típica

Color: típico

Sabor: ligeramente agridulce

Olor: Característico de un producto ligeramente avinagrado

3. MARCADO ETIQUETADO

3.1 Marcado

L: dd:mm:aa

BH hh:mm

Al fabricar se marca en la tapa 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 autoadhesivas

4. VALOR NUTRICIONAL

Datos referidos a 100gr. de producto

Humedad:	89.7g	
Proteínas:	0.89g	
Grasa:	<0.50g	
de las cuales saturadas	0.0g	
Fibra alimentaria	1.57g	
Cenizas:	1.36g	
Hidratos de carbono	6.48g	
de los cuales azúcares	5.22g	
Valor energético:	38Kcal/100g	138KJ/100g
Reparto de azúcares:		
Fructosa	<0.50g	
Glucosa	0.81g	
Sacarosa	4.41g	
Maltosa	<0.50g	
Lactosa	<0.50g	
Sodio	3290mg/kg (ppm)	
Sal	0.82g	

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.

5.2 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.