



FICHA TÉCNICA

Maíz en grano
pack-3 1/4 kg

Código: 15400

Código EAN: 8427754154001



1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO:

Maíz, agua 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).

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:

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

3.4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Típicas del producto elaborado.

3.5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| Valores medios aproximados por 100 g de producto | |
|--|----------------|
| Valor energético | 344kJ / 82Kcal |
| Grasas | 1,4 g |
| de las cuales ácidos grasos saturados | 0,4 g |
| Hidratos de carbono | 14 g |
| de los cuales, azúcares | 6,7 g |
| Proteínas | 2,5 g |
| Sal | 0,8 g |
| Fibra | 1,5 g |
| Sodio | 320 mg |

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.

| ALÉRGENOS | Presencia en el producto | |
|--|--------------------------|----|
| | SI | NO |
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) | | x |
| Crustáceos o 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, salvo aceites y grasas de semilla de soja totalmente refinados | | x |
| Leche y derivados (incluido lactosa) | | x |
| Frutos de cáscara: almendra, avellanas, nueces... | | x |
| Apio y derivados | | x |
| Mostaza y derivados | | x |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | x |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/L o 10mg/Kg en términos de SO ₂ Total | | x |
| Altramuces y derivados | | x |
| Moluscos y derivados | | x |

6. PESOS NETOS Y ESCURRIDOS:

| FORMATO | PESO NETO | PESO ESCURRIDO |
|---------|-----------|----------------|
| RO212 | 150 g | 140 g |

7. 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.

8. MODO DE EMPLEO (advertencias por mal uso):

No se consideran.