



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.067797/M  
CE

Mayo 2022

## FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: MACEDONIA DE VERDURAS 660 G  
CÓDIGO: 3007030005

| ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO |           | ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO              |           | ANÁLISIS NUTRICIONAL     |                  | POR 100G |
|-------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|--------------------------|------------------|----------|
| pH:                     | 4,5 - 6,5 | MESÓFILOS AEROBIOS                   | < 1 ufc/g | ENERGÍA:                 | 166 kJ / 33 kcal |          |
| VACÍO:                  | Presencia | MESÓFILOS ANAEROBIOS                 | < 1 ufc/g | GRASAS:                  | < 0,5 g          |          |
| SEGURIDAD DE CIERRE:    |           | MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR | < 1 ufc/g | DE LAS CUALES SATURADAS: | < 0,1 g          |          |
| ENVASES DE VIDRIO:      |           | TERMÓFILOS AEROBIOS                  | < 1 ufc/g | HIDRATOS DE CARBONO:     | 5,8 g            |          |
| AMPLITUD                | 4 mm      | TERMÓFILOS ANAEROBIOS                | < 1 ufc/g | DE LOS CUALES AZÚCARES:  | 0,6 g            |          |
|                         |           |                                      |           | FIBRA ALIMENTARIA:       | 1,7 g            |          |
|                         |           |                                      |           | PROTEÍNAS:               | 1,3 g            |          |
|                         |           |                                      |           | SAL:                     | 0,83 g           |          |

|   |   |  |
|---|---|--|
| LOGÍSTICA   | PRESENTACIÓN:<br>Frasco de cristal V-720. Peso Neto: 660 g / PNE: 400 g |  |
|   | ENVASADO:<br>12 frascos / caja  |  |
|   | EMBALAJE:<br>70 cajas / palet   |  |
| CADUCIDAD<br>5 años.  |   |  |
| ALÉRGENOS<br>No contiene alérgenos.<br><small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small> |   |  |
| OMG<br>No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.  |   |  |

Imagen sólo a efectos ilustrativos

|  |   |         |         |                    |
|--|---|---------|---------|--------------------|
| DESCRIPCIÓN                                | Es el producto obtenido por la mezcla de hortalizas: guisantes, patata, judías verdes, zanahorias. Son introducidas en un envase cerrado herméticamente y sometidas a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.   |         |         |                    |
| INGREDIENTES                               | Guisantes, patata, zanahoria, judías verdes, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.   |         |         |                    |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS             | COLOR:  | OLOR:   | SABOR:  | TEXTURA:           |
|  | Típico de cada hortaliza.   | Típico. | Típico. | Suave. No fibrosa. |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO | Almacenar en lugar limpio, fresco y seco.<br>Preservar de la luz solar directa.<br>Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días.<br>Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.  |         |         |                    |
| LEGISLACIÓN APLICABLE                      | Codex alimentario.<br>R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.<br>R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor.<br>R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados.<br>Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios.<br>Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.<br>Cuadro general de APPC de verduras. |         |         |                    |