



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: Frasco de cristal V-720. Peso Neto: 660 g / PNE: 400 g	
	ENVASADO: 12 frascos / caja	
	EMBALAJE: 70 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.		
ALÉRGENOS No contiene alérgenos. <small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small>		
OMG 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. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. Cuadro general de APPC de verduras.			