



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Mayo 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: REMOLACHA RALLADA 2,5 KG
CÓDIGO: 3007030010

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G DE PNE	
pH:	3,5 ± 0,5	MESÓFILOS AEROBIOS	< 10 ufc/g	ENERGÍA:			194 kJ / 46 kcal
ACIDEZ:	0,8 - 1,2	TERMÓFILOS AEROBIOS	< 10 ufc/g	GRASAS:			0 g
SAL (%):	0,5 - 1,5	MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 10 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:			0 g
° BRIX:	6,5 ± 0,5	C. SULFITOS REDUCTORES	< 10 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:			9,6 g
VACÍO:	Presencia	MOHOS	< 10 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:			6,8 g
ESPACIO DE CABEZA:	5 - 10 mm	LEVADURAS	< 10 ufc/g	PROTEÍNAS:			1,1 g
SEGURIDAD DE CIERRE METÁLICO:		LACTOBACILLUS	< 10 ufc/g	SAL:			0,2 g
SOLAPAMIENTO	> 45 %						
COMPACIDAD	> 75 %						

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Latón de 3 Kg. Peso Neto: 2500 g / PNE: 1330 g	
	ENVASADO: 6 latas / caja	
	EMBALAJE: 50 cajas / palet	
CADUCIDAD	5 años.	
ALÉRGICOS	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 la remolacha en rodajas obtenida a partir de raíces frescas que has sido lavadas y peladas para eliminar la piel, las raicillas y la tierra. Son introducidos en un envase cerrado herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.			
INGREDIENTES	Remolacha rallada, agua, vinagre, azúcar, sal y antioxidante: ácido ascórbico (E-300) y aroma natural.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Morado típico.	Típico.	Típico.	Característica.
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.			

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.