



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.