



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Mayo 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: MAÍZ DULCE 150 G
CÓDIGO: 3007060004

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL POR 100G DE PESO NETO	
pH:	6,0 - 6,7	MESÓFILOS AEROBIOS (30 °C)	< 1 ufc/g	ENERGÍA:	344 kJ / 82 kcal
VACÍO:	Presencia	MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	GRASAS:	1,4 g
SEGURIDAD DE CIERRE:		MESÓFILOS ANAEROBIOS SULFITOREDUCTOR	< 1 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:	0,5 g
COMPACIDAD	> 75 %	TERMÓFILOS AEROBIOS	< 1 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:	14,0 g
SOLAPAMIENTO	> 45 %	TERMÓFILOS ANAEROBIOS	< 1 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	6,7 g
				FIBRA ALIMENTARIA:	1,5 g
				PROTEÍNAS:	2,5 g
				SAL:	0,50 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Lata RD 212ml/ Pack de 3 latas. Peso Neto: 150 g / PNE: 140 g	
	ENVASADO: 16 packs / caja	
	EMBALAJE: 81 cajas / palet	
CADUCIDAD 4 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 a partir de maíz fresco, es introducido en un envase cerrado herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico en autoclave que asegura la esterilidad comercial del producto.			
INGREDIENTES	Maíz, agua, azúcar y sal.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Típico.	Típico.	Típico.	Típica.
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 2 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.			