



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Diciembre 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: ZANAHORIA RALLADA 2,6 KG
CÓDIGO: 3007030009

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G DE PNE	
pH:	< 4,5	MESÓFILOS AEROBIOS	< 10 ufc/g	ENERGÍA:			128 kJ / 31 kcal
VACÍO:	Presencia	TERMÓFILOS AEROBIOS	< 10 ufc/g	GRASAS:			< 0,5 g
ESPACIO DE CABEZA:	5 - 10 mm	MESÓFILOS ANAEROBIOS	< 10 ufc/g	DE LAS CUALES SATURADAS:			0 g
SEGURIDAD DE CIERRE:		C. SULFITOS REDUCTORES	< 10 ufc/g	HIDRATOS DE CARBONO:			4,2 g
ENVASES METÁLICOS:		MOHOS	< 10 ufc/g	DE LOS CUALES AZÚCARES:			1,3 g
SOLAPAMIENTO	> 45 %	LEVADURAS	< 10 ufc/g	PROTEÍNAS:			0,6 g
COMPACIDAD	> 75 %	LACTOBACILLUS	< 10 ufc/g	SAL:			0,7 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Latón de 3 Kg. Peso Neto: 2600 g / PNE: 1500 g	
	ENVASADO: 6 latas / caja	
	EMBALAJE: 50 cajas / palet	
CADUCIDAD 5 años.		
ALÉRGENOS No contiene alérgenos. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.		
OMG No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Es la zanahoria rallada obtenida a partir de raíces frescas que han 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	Zanahoria, agua, vinagre de alcohol, sal, azúcar y antioxidante: ácido ascórbico.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Naranja 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.