

DESCRIPCION

Conserva obtenida a partir de raíces frescas de *Beta Vulgaris L.*, desprovistas de raíces, y hojas lavadas, peladas, ralladas, envasadas y esterilizadas mediante el empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

INGREDIENTES

Remolacha rallada, agua, vinagre de alcohol, azúcar, sal y antioxidante; ácido ascórbico.

ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS

- pH: 3,5 - 4,5
- Sólidos solubles a 20°C (°Brix): 4-8°
- Arsénico: Máx. 1 ppm
- Cadmio: Máx. 0,05 ppm
- Cobre: máx. 5 ppm
- Estaño: máx. 0,10 ppm
- Plomo: Máx. 0,10 ppm

El producto cumple el "Reglamento (CE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: Típico
- Olor: Típico
- Textura: Típica

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Incubación del producto 7 días a 37°C y a 55°C. El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:

- a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
- b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- c) Diferencia del pH < 0,5 unidades en relación al testigo

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración en recipiente no metálico.

Vida útil: 5 años.

ETIQUETADO

Según la normativa específica vigente y (Reglamento UE 1169/2011).

INFORMACIÓN SOBRE OGM:

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.

Celorrio**REMOLACHA RALLADA
PRIMERA
LATA 3 Kg**FICHA TÉCNICA
CÓDIGO 12041
REV 01 02-2017**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados:*		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		X
PESCADO y productos a base de pescado.*		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).*		X
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa).*		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.		X
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO ₂ .		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES MEDIOS POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO	150 kJ / 36 kcal
GRASAS (g) De las cuales saturadas (g)	<0,5 0
HIDRATOS DE CARBONO (g) De los cuales Azúcares (g)	5,6 1,7
FIBRA ALIMENTARIA (g)	2,5
PROTEÍNAS (g)	1,2
SAL (g)	0,90



REMOLACHA RALLADA
PRIMERA
LATA 3 Kg

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO 12041
REV 01 02-2017

FORMATOS Y PRESENTACION

PRODUCTO: REMOLACHA RALLADA	EAN
FORMATO: LATA 2650 ml	8411916200514

UNIDAD						
CAPACIDAD (ml)	P. BRUTO (g)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
2650	2750	2500	1500	15,5	15,3	-

CAJA							
UNIDADES	PESO (Kg.)				ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
6	17				16	47	31

PALET						
Nº CAJAS	PESO (Kg)	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
45	793	5	9	162	120	80

Realizado por:
Departamento de Calidad

Aprobado por:
Gerencia