

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

TÍTULO: ALCAPARRA EN VINAGRE – Tarro cristal-

DOC. F.E.T.

Ed. 8

Fecha 12/11/2014

Pag. 1 de 1

INGREDIENTES (en orden decreciente de % en el producto final, valores medios aproximados pueden variar dependiendo del formato)

Alcaparra (56%), agua (33,5 %), sal (6.5%), vinagre (4 %).

CADUCIDAD: En condiciones normales de almacenamiento el periodo de consumo preferente es 3 años

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco (temperatura de 8-25 °C y humedad relativa 50-75%). No exponer directamente a la luz solar. Las altas temperaturas (>45°C) o la humedad excesiva (>80%) pueden acortar significativamente la vida del producto.

Manipular con cuidado evitando golpes sobre los envases, podrían dañarse estropeando el producto.

Una vez abierto recomendamos conservar en frío (T<12°C), manteniendo el producto con el máximo jugo.

MODO DE EMPLEO : El producto no necesita preparación para su consumo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100 g de producto.

Valor energético	35 Kcal
Grasas	0.5 g
Grasas saturadas	186 mg
Hidratos de carbono	5.9 g
Azúcares	0.05 g
Fibra	2 g
Proteínas	2.8 g
Sal	7.3 g
Sodio	2.9 g
Colesterol	< 5 mg

ESPECIFICACIONES EN PRODUCTO TERMINADO

A) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Mínimo	Máximo	Método de análisis
PH	3.0	3.8	pHmetro
Sal	5.0	8.0	Valoración
Acidez	1.0	1.8	Valoración
Vacío del envase	< 15 cm Hg		Vacuómetro

B) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Ausencia de microorganismos patógenos o sus toxinas.(Recomendación CENAN 1982)

Coliformes: < 10 ufc

E. Coli, Clostridium sulfito reductores, S.aureus, Salmonella, Listeria: ausencia

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

TÍTULO: ALCAPARRA EN VINAGRE – Tarro cristal-

DOC. F.E.T.

Ed. 8

Fecha 12/11/2014

Pag. 2 de 1

C) CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS.

Color: Verde característico

Olor: Típico (sin olores extraños)

Sabor: Ligeramente ácido y salado característico

INFORMACIÓN OGM

El producto no contiene ingredientes provenientes OGM ni en cuyo proceso hayan intervenido OGM de acuerdo a las definiciones del Reglamento CE 1829/2003.

INFORMACIÓN RADIACIONES IONIZANTES

El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes de acuerdo con los criterios de las directivas de la Comunidad Europea 1999/2 y 1999/3.

INFORMACION ALERGENOS

Sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias según el anexo II del Reglamento 1169/2011 CE: **No Contiene**

POBLACIÓN VULNERABLE

El producto es apto para los consumidores en general

INFORMACION PARA VEGETARIANOS

Producto apto para vegetarianos, lacto- vegetarianos y lacto-ovo-vegetarianos.

INFORMACIÓN PARA DIABETICOS

Contenido en azúcares <1g/100 g.

INFORMACIÓN PARA CELIACOS

Producto libre de gluten