

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de *Beta Vulgaris L*, desprovistas de raíces y hojas, lavadas, peladas, cortadas, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.

### 1.1 DENOMINACION COMERCIAL Remolacha rallada primera.

Orden de Presidencia de Gobierno de 21 Noviembre, norma técnica de elaboración de conservas. B.O.E. 287 – 288 y 289, de 30 – XI – 84, 1 – XII – 84, 2 – XII – 84. (Reproducida por los errores de impresión en los B.O.E. 9, 10 y 11 de 10, 11 y 12 de Enero de 1985)

### 1.2 COMPOSICION

Remolacha, agua, vinagre, azúcar, sal y aromas naturales.

### 1.3 ENVASE Y EMBALAJE

Denominación	Frasco de vidrio S370	Frasco de vidrio V720	Frasco de vidrio ½ galón
Imagen			
Dimensiones	138 X 66,5 mm	172 x 81 mm	205 x 115 mm
Volumen	370 ml	720 ml	2000 ml
Cierre	Tapa (hojalata) TWIST-OFF encurtidos, botón seguridad	Tapa (hojalata) TWIST-OFF encurtidos, botón seguridad	Tapa (hojalata) TWIST-OFF encurtidos, botón seguridad
Presentación	Bandeja de 12 o 24 u. Retractilada con plástico	Bandeja de 12 unidades. Retractilada con plástico	Bandeja de 6 unidades. Retractilada con plástico

## 1.4 ALMACENAMIENTO / MODO DE CONSERVACION

**Temperatura** Se puede almacenar a Tª ambiente, sin exponerlo a temperaturas extremas.

**Humedad** Se recomienda almacenarlo en un ambiente seco.

**Caducidad** 5 años desde su fabricación (la caducidad va marcada en la tapa)

**Envase abierto** Almacenar en refrigeración 2 -5 °C .

Se recomienda guardar cerrado tras la apertura en un recipiente no metálico.

**Vida útil** 3 o 4 días.

**Población destino** No contiene gluten, apto para celíacos

**Modo de consumo** Se puede consumir directamente.

**Uso esperado** Para ensaladas o como guarnición.

## 2. DATOS TECNICOS

### 2.1 COMPOSICION LIQUIDO DE GOBIERNO (pH 2 ± 0,2)

Agua	88,25%
Vinagre	8%
Azúcar	2%
Sal	1,5%
Aromas naturales	0,001

### 2.2 TRATAMIENTO TERMICO

Al ser un producto ácido pH entre 3,5 y 4 se aplica un tratamiento térmico que supere un F93/8.8>5.

### 2.3 CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (Conforme al Reglamento (CE) 2073/2005)

Mesófilos aerobios	<10 ufc/g
Mesófilos anaerobios	<10 ufc/g
Lactobacilos	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	<10 ufc/g
Termófilos aerobios	<10 ufc/g
Termófilos anaerobios	<10 ufc/g.

### 2.4 CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

	S370	V720	½ galón
Peso Escurrido	180 g	360 g	1000 g
Peso Neto (g)	345 g	600 g	2000 g
Vacío	-10 (+-5) cmHg		
pH producto final	3,8 (+-0,5)		
Grados BRIX	7(+/-1) <sup>º</sup>		
Corte	Tira "V cut" de 2,4 mm de espesor.		

### 2.5 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Textura y Color: Típico.

Sabor: Ligeramente agridulce.

Olor: Característico de un producto ligeramente avinagrado

## 3. MARCADO ETIQUETADO

### 3.1 MARCADO

**L: dd:mm:aa BH hh:mm**

Todas las unidades fabricadas se identifican mediante tinta indeleble en la tapa. El lote marcado está compuesto por una serie de números y letras que indican la siguiente información:

**L: dd:mm:aa** esta serie indica la fecha de consumo preferente, además los dígitos indican lo siguiente: (dd) corresponde con día de fabricación, (mm) mes de fabricación y (aa) es el año de fabricación más 5 años (caducidad).

**BH hh:mm** done BH corresponde con la identificación del fabricante, y (hh:mm) es la hora de fabricación.

### 3.2 ETIQUETADO

Correcto según la legislación vigente Caducidad:

Consumir preferentemente antes de la fecha marcada en la tapa. Etiquetas autoadhesivas

Indicación clara de los ingredientes, razón social del fabricante, etc.

## 4. VALOR NUTRICIONAL

Datos referidos a 100 gr. de producto	
Humedad	89,7 gr
Proteínas	0,89 gr
Grasas	<0.50 gr
Grasas saturadas	0 gr
Fibra alimentaria	1.57 gr
Cenizas	1,09 gr
Hidratos de carbono	6,48 gr
Azucares totales	6 gr
Sal	0,823 gr
Valor energético	32,62 Kcal/100gr 137,85 KJ/100gr

## 5. OGM, ALERGENOS Y RADICION IONIZANTE

### 5.1 OGM

Conservas Barriobero Hermanos S.L. **CERTIFICA** que los productos que elabora y pone en el mercado no son, ni contienen, ni está compuesto o han sido producido a partir de OGMs.

Por lo tanto, a nuestros productos no les afecta la Directiva 90/220/CE del Consejo de 23 de abril de 1990, sobre la liberación intencional en el Medio Ambiente de Organismos Modificados Genéticamente, ni las disposiciones contenidas en el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

### 5.2 ALERGENOS

Conservas Barriobero Hermanos S.L. **CERTIFICA** que los productos que elabora y pone en el mercado no son, ni contienen, ni está compuesto o han sido producido a partir de productos que se consideren alérgenos y por lo tanto cumple con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

No existe la posibilidad de contaminación cruzada con otros alérgenos.

### 5.3 RADIACION IONIZANTE.

Conservas Barriobero Hermanos S.L. **CERTIFICA** que los productos que elabora y pone en el mercado no son, ni contienen, ni está compuesto o han sido producido a partir de productos que hayan sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

## 6. FICHA LOGISTICA

Se adjunta en ficha aparte.