



FICHA TÉCNICA

Zanahoria rallada 3 kg

Código: 5202
Código EAN: 8427754052024
F.C: 08/06/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son las conservas obtenidas a partir de raíces frescas de *Daucus carota* L. desprovistas de piel, raíces y hojas, envasadas en recipientes de hojalata con líquido de gobierno y tratadas convenientemente mediante pasteurización, resultando un producto final comercialmente estéril.

Uso previsto: Alimento en conserva elaborado a base productos de origen vegetal, con adición de sustancias alimentarias permitidas que garantizan su conservación durante la vida útil del mismo, listo para su consumo y destinado al consumidor final y público en general sin excepción de grupos vulnerables tal como niños menores de 5 años, ancianos, inmunosuprimidos, enfermos, madres gestantes, etc.

2. COMPOSICIÓN

Zanahoria, agua, vinagre de alcohol, sal, acidulante E-330 y antioxidante E-300.

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Presentación	En tiras (2-3mm)	Categoría	Primera
Elaboración	En vinagre	Origen del producto	España

4. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Propiedad	Valor
pH	≤ 4.2
Vacío	Presencia
Espacio de cabeza	Inferior al 7 % de la altura interior del bote en formatos con capacidad > 1.700ml e inferior al 10% en formatos con capacidad 225 - 1.700ml
Seguridad del cierre botes	Solapamiento ≥ 45 % Compacidad ≥ 75 %

5. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

FACTORES	Primera
Color	Aceptable
Textura	Típica
Tolerancias:	
- De color	10%
- De textura	10%
- Manchadas	4%
Suma de tolerancias a + b + c	10%

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Típico	Textura	Típica
Sabor y aroma	Típicos	Consistencia	Firme

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril. Según R. 2073/2005 y su posterior modificación R. 1441/2007.

8. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

VALORES NUTRICIONALES por 100 g de producto	
Valor energético	100 KJ / 24 kcal
Grasas	< 0.1 g
de las cuales ácidos grasos saturados	< 0.1 g
Hidratos de carbono	5.4 g
de los cuales azúcares	3.1 g
Proteínas	0.5 g
Sal	10 g

9. INOCUIDAD

Límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas

Límites máximos establecidos según el Reglamento (CE) 396/2005 y sus posteriores modificaciones.

Metales pesados

Contenidos máximos según Reglamento (CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones:

Plomo	< 0.10 p.p.m.
Cadmio	< 0.05 p.p.m.
Estaño	< 200 p.p.m.
Mercurio	N/A

10. CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar fresco, seco, higiénico y carente de humedad.
Proteger de la luz solar.

Condiciones inadecuadas de almacenamiento a temperaturas elevadas u oscilantes, y elevados contenidos de humedad pueden provocar deterioro y envejecimiento anticipado del producto.

Una vez abierto el producto conservar en refrigeración con el máximo de líquido de gobierno posible y consumirlo antes de 5 días.

Vida útil: 36 meses desde la fecha de envasado.

11. FORMATO

Formato	Tipo de envase	Descripción	Capacidad (ml)	Peso neto (g)	PNE (g)
3 kg	Hojalata electrolítica	Zanahoria Rallada	2650	2500	1550

12. ALERGENOS

DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.

Según Directiva 2007/68/CE y modificaciones		
EL PRODUCTO CONTIENE	SI	NO
Cereales que contengan gluten (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut)		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x
Huevos y productos a base de huevos		x
Pescado y productos a base de pescado		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x
Soja y productos a base de soja		x
Leche y derivados		x
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de brasil, alféncigos (pistachos), nueces de macadamia 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		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x

13. GMO

Juan José Jiménez S.L.U., declara que el producto final ni sus ingredientes y aditivos son o contienen o provienen de organismos genéticamente modificados según los Reglamentos (CE) nº 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad y nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

En la planta de producción no se utilizan sustancias genéticamente modificadas por lo que el riesgo de contaminación cruzada se evita completamente.

14. RADIACIÓN IONIZANTE

Juan José Jiménez S.L.U., declara que el producto final y/o los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

15. MÉTODO DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

El producto será transportado mediante transporte terrestre y/o marítimo subcontratado hasta lugar de destino o distribución indicado por el cliente. No se requieren condiciones específicas T^a y Humedad durante el transporte.