

DENOMINACIÓN: Judía
Ancha Cortada Lt 2500 g

SOLA DE ANTEQUERA SA
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



CLASIFICACIÓN: Conserva vegetal

Revisión 3
Fecha Revisión:07/08/17
Código: F-P1201-03

FOTOGRAFÍA		COMPOSICIÓN CUANTITATIVA, PRESENTACIÓN Y ENVASADO		VALOR NUTRICIONAL EN 100g DE PRODUCTO		COMPOSICIÓN CUALITATIVA	
						COMPONENTE	
		ENVASE	Lata	VALOR ENERGÉTICO (kcal-kj)	21 – 87	Judía Verde	
		CAPACIDAD (ml)	2650	GRASAS (g)	0,20	Agua	
		PESO NETO (g)	2500	- de las cuales ácidos grasos saturados (g)	0,12	Sal	
		PESO ESCURRIDO (g)	1330	HIDRATOS DE CARBONO (g)	3,90	Acidulante: A. Cítrico	
		UNIDADES/CAJA	6	- de los cuales azúcares (g)	1,20		
MARCA	Alsur	CAJAS/PALLET	45	PROTEÍNAS(g)	0,80		
CATEGORÍA	Primera	CAPAS/PALLET	9	SAL(g)	0,73		
DATOS LOGÍSTICOS				CODIFICACIÓN			
	UD. DE VENTA	CAJA	PALLET	EAN 13	8420309030447		
ANCHO (cm)	15	31	80	DUN 14	18420309030444		
FONDO (cm)	15	46,5	120				
ALTO (cm)	15	15,5	148				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Recuento en placa de enterobacterias totales		<1,0x10 ¹ ufc/g		ASPECTO	PROPIO DE LA VERDURA		
Recuento en tubo de Clostridium Sulfito-reductores		<1,0x10 ¹ ufc/g		SABOR	PARTICULAR DE PRODUCTO EN CONSERVA		
Recuento de Streptococos fecales (NMP)		<1,0x10 ¹ ufc/g		COLOR	TÍPICO DE LA VERDURA		
Recuento en placa de microorganismos aerobios mesófilos a 31°C		<1,0x10 ¹ ufc/g		TEXTURA	PARTICULAR DE PRODUCTO EN CONSERVA		
Recuento en placa de mohos		<1,0x10 ¹ ufc/g		PH	4,5 – 5,5		
INFORMACIÓN ADICIONAL							
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		Envase Cilíndrico 88 onz AE/incoloro					
ETIQUETADO		Envase con nº de lote y fecha de caducidad termoimpresos (Identificación producto+lote). Etiquetado según norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (R.D.1334/1999 de 31 de julio). Reglamento UE 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor. Orden de 21 de noviembre de 1.984 Normas de calidad para conservas vegetales					
ALMACENAMIENTO		Conservar en lugar fresco y seco.					
TRATAMIENTO T. Y VIDA ÚTIL		Esterilización. Consumir preferentemente antes de 5 años a partir de su fecha de elaboración.					
OMG Y ALÉRGENOS		No contiene alérgenos (según anexo II del REGLAMENTO (UE) 1169/2011), libre de OMG					
MODO DE CONSERVACIÓN		Una vez abierto, transferir a un envase no metálico, refrigerar y consumir antes de 3 días.					

Preparado: José Espejo / Lucía Báez / Mario barranco
Revisado: Angustias Lara (responsable del sistema)
Aprobado: José Jiménez Jiménez (gerente)

SOLA DE ANTEQUERA, S.A. -Ctra. Córdoba-Málaga, km 520 - 29200 ANTEQUERA (Málaga) ESPAÑA
Telf.: 00 34 952 840 762 - e-mail: alsur@alsurvegetales.com - web: http://www.alsurvegetales.com