

Denominación del producto
Corazón de cardo rojo
Ingredientes

Cardo, agua, sal, acidulante (ácido cítrico) y antioxidante ácido ascórbico

Categoría comercial

Extra

Utilización prevista

Producto listo para el consumo. Apto para su cocinado

Almacenamiento y conservación

Almacenar a temperatura ambiente sin exposición directa al sol.

Vida útil

 Consumo preferente: 5 años desde la fecha de fabricación
 Una vez abierto consumir antes de 3 días

Grupo de consumidores y condiciones de uso esperado

Apto para todos los consumidores

Parámetros microbiológicos

| | | |
|-------------|-----------|-----------------------|
| Estabilidad | Muestra 1 | 7 días a 37°C |
| | Muestra 2 | 7 días a 55°C |
| | Muestra 3 | Testigo a Tª ambiente |

Ausencia de alternación envase y rezumado de producto
 Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento

Variación de pH entre muestras incubadas y no incubadas
 < 0,5

| | | |
|---------------|--------------------------------|------------|
| Muestra 1 y 3 | Mesófilos aerobios | < 10 ufc/g |
| | Mesófilos anaerobios | < 10 ufc/g |
| | Clostridium sulfitorreductores | < 10 ufc/g |
| Muestra 2 | Termófilos aerobios | < 10 ufc/g |
| | Termófilos anaerobios | < 10 ufc/g |

Parámetros físico-químicos

pH: entre 4,2, y 5,0

Parámetros nutricionales

| | | |
|-------------------------------------------|-----|----|
| Valor energético (KJ/Kcal) | 56 | 13 |
| Grasas (g) | 0,0 | |
| De las cuales ácidos grasos saturados (g) | 0,0 | |
| Hidratos de carbono (g) | 2,3 | |
| De los cuales azúcares (g) | 0,0 | |
| Proteínas (g) | 0,5 | |
| Sal (g) | 1,0 | |

Características organolépticas
Alérgenos

| | |
|---------|---------------------|
| Color | Típico del producto |
| Olor | Típico del producto |
| Sabor | Típico del producto |
| Textura | Típico del producto |

| Alérgeno | Presencia | | Contaminación cruzada | |
|---------------------------------------------|-----------|----|-----------------------|----|
| | Si | No | Si | No |
| Cereales con gluten y derivados | | X | | X |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | X | | X |
| Huevos y productos a base de huevos | | X | | X |
| Pescado y productos a base de pescado | | X | | X |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | | X | | X |
| Soja y productos a base de soja | | X | | X |
| Leche y sus derivados | | X | | X |
| Frutos de cáscara y productos derivados | | X | | X |
| Sésamo y productos a base de sésamo | | X | | X |
| Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 mg/kg) | | X | | X |
| Apio y productos derivados | | X | | X |
| Mostaza y productos derivados | | X | | X |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | X | | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | X | | X |

Radiaciones ionizantes

Sin tratamiento mediante radiación ionizante

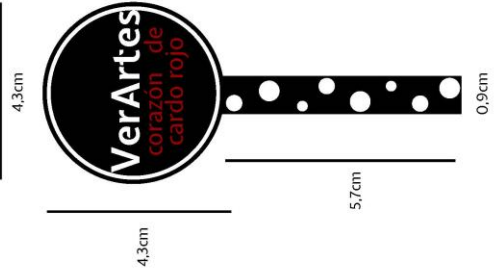
Dioxinas, OGM's

Producto libre de O.G.M.'s

Presentación

| Pesos (g) | | Medidas (cm) | | Envasado | | | |
|-------------|-----|--------------------|---------------|--------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Neto | 340 | Largo: | --- | Envasado en tarro de cristal. Formato 340. | | | |
| | | Ancho: | --- | | | | |
| Ecurrido | 200 | Alto: | --- | | | | |
| | | Ø: | --- | | | | |
| Empaquetado | | Caja: | Según cliente | | Peso neto: | Según cliente | |
| | | Unidades por caja: | Según cliente | | Peso bruto: | Según cliente | |
| Paletizado | | Palet: | Según cliente | | Alturas: | Según cliente | |
| | | Medidas: | Según cliente | | Cajas Palet: | Según cliente | |
| | | Cajas base: | Según cliente | Peso neto: | Según cliente | Peso bruto: | Según cliente |

Etiquetado



| Aprobación | |
|--------------------------------|------------------|
| Responsable del Sistema | Dirección |
| | |