

# FICHA TÉCNICA

## ZANAHORIA CORTADA A RECTÁNGULOS



**ARAGÓN**

CONSERVAS Y ENCURTIDOS

– Desde 1963 –

## FICHA TÉCNICA

<b>Nombre del producto</b>	Zanahoria
<b>Descripción</b>	Zanahoria cortada a rectángulos
<b>Presentación</b>	Barriles de plástico alimentarios
<b>Peso Neto</b>	de 220 kgs. a 250 kgs. Aprox.
<b>Peso Neto Escurreido</b>	de 150 kgs. a 180 kgs. por barril (*habitualmente 180 kgs.)



## CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉCTICAS

<b>Aspecto</b>	Típico del producto
<b>Color</b>	Tonalidad gama de naranjas
<b>Olor</b>	Típico del producto
<b>Sabor</b>	Ácido y salado
<b>Otras</b>	Ausencia de materias extrañas

## ESPECIFICACIONES FISIO-QUÍMICAS E INGREDIENTES

<b>Acidez</b>	3-5 %
<b>Porcentaje de sal</b>	En ácido acético 3-5 % aprox. en salmuera 15-17%
<b>Ph</b>	3,5 aprox.
<b>Ingredientes</b>	Zanahoria, agua, sal, e-260, e-220
<b>Sulfitos so2</b>	De 100 a 200 ppm en líquido de gobierno . La amplitud del rango se debe a que los barriles no cierran herméticamente y la extrema volatilidad de los sulfitos hace que haya variaciones de un barril a otro.

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento de bacterias/g. IS: 5402 – 2002	Menos de 10 cfu
Recuento de levaduras y mohos/g. IS: 5403 - 1999	Menos de 10 cfu
Recuento de coliformes /g. IS: 5041 (parte I) 2002	Menos de 10 cfu
Escherichia coli/25 g. IS_5887 (parte I) 1976	Ausente
Salmonella/ 25g. IS_5887 (parte 3) 1999	Ausente
Shigella/ 25 g. IS_5887 (parte 7) 1999	Ausente

## CADUCIDAD

12 meses bajo techo y 6 meses a la intemperie

## TRATAMIENTO ANTES DE USO

Lavado

## ALÉRGENOS

\*Las zanahorias contienen anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 100 ppm expresados como SO<sub>2</sub>, pudiendo provocar reacciones alérgicas a personas sensibles.

Cereales que contengan gluten y productos derivados	Ausente
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausente
Pescado y productos a base de pescado	Ausente
Huevos y productos a base de huevo	Ausente
Cacahuets y productos a base de cacahuete	Ausente
Soja y productos a base de soja	Ausente
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Ausente

Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, poacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados)	Ausente
Apio y productos derivados	Ausente
Mostaza y productos derivados	Ausente
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausente
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg./kg o 10mg./L expresado como SO <sub>2</sub>	<b>PRESENTE</b>
Altramuces	Ausente
Moluscos o productos a base de moluscos	Ausente

## PROCESO DE PREPARACIÓN

Recepción	Mediante muestreo en la recepción del producto se comprueba la textura, color, sabor, olor y defectos.
Cortado	Las zanahorias son lavados, seleccionados eliminando cuerpos extraños y cortados conforme a los requerimientos del cliente y finalmente uniformados con el mismo peso por envase.
Fermentación /Osmosis	A) Si fresco, se hace la fermentación. B) Si envasado, se comprueba que esté debidamente realizada y en caso contrario, los barriles que correspondan se apartan hasta que concluyan dicho proceso.
Pesado	Se repasa el peso de los barriles.

## ORIGEN

España

## DESCRIPCIÓN DEL LOTE

Numérico

## OMG

Las zanahorias no están modificados genéticamente según el certificado de nuestros proveedores.

## ETIQUETADO

Fabricante, lote, peso escurrido, producto, ingredientes, caducidad



**ARAGÓN**

CONSERVAS Y ENCURTIDOS

- Desde 1963 -

*Calle la Constitución, 6 Entrena (La Rioja)*

*- 26375*

*941 44 60 33 - [info@cearagon.com](mailto:info@cearagon.com)*

**[www.cearagon.com](http://www.cearagon.com)**