



Producto **Remolacha de Mesa Rallada**
3 kg - Calidad Primera

Descripción Producto obtenido a partir de raíces frescas de *Beta vulgaris L*, variedad *rapacea rubra*. El producto se recolecta en su adecuado estado de desarrollo, se limpia, selecciona, ralla, envasada con vinagre en envases metálicos y se procesa térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

Características

Capacidad	2.650 ml
Peso Neto	2.500 g
Peso Escurrido	1.550 g

Parámetros físico-químicos

Vacío	> 8 cm. Hg
pH	< 4,20
Acidez (acético)	0,50 - 0,60
Espacio de cabeza	máx.. 10% de la altura del envase

Parámetros organolépticos

Color	Típico del producto
Aroma	Típico y característico de remolacha en conserva
Textura	Firme y homogénea

Tolerancias de calidad

Defectos de color	8%	en peso
Defectos de textura	10%	en peso
Otros defectos	10%	en peso
Suma total de defectos	10%	en peso
Materia extraña	ausencia	

Características microbiológicas Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días a 37°C + 7 días a 55°C - *conforme a la norma AFNOR NF V 08-408*

Declaración de ingredientes Remolacha, agua, sal, vinagre y acidulante: ácido cítrico.

Fórmula cuantitativa

	%
Remolacha	62,00
Agua	36,50
Sal	1,00
Vinagre	0,40
Ácido cítrico	0,10



Información Nutricional - Valores típicos por 100 gr. de producto	Valor energético	149	kJ	35	kcal
	Proteínas	0,9	g		
	Hidratos de carbono	6,4	g		
	· de los cuales azúcares	5,1	g		
	Grasas	0,1	g		
	· de las cuales ácidos grasos insaturados	0	g		
	Fibra alimentaria	1,8	g		
	Sodio	190	mg		
	Colesterol	0	g		

Menciones de etiquetaje

Producto "libre de alérgenos": Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, moluscos, pescado, huevo, leche, soja, cacahuets, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces y sus derivados. Ausencia de anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg

Producto "libre de OGM": No se han empleado ingredientes modificados genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación

Producto "NO irradiado": No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

En cumplimiento con la Directiva 2003/89/CE: "obligatoriedad de declarar determinados alérgenos en el etiquetado del producto" y los Reglamentos (CE) N° 1829/2003 y 1830/2003 "obligaciones de información en el etiquetado de productos OGM y/o Irradiados".

Codificación y consumo preferente

Código impreso en la tapa

Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud

El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25°C y con humedad relativa inferior al 80%

Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas

Envase primario

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con estañado diferencial 11,2 g/m² interior - 5,6 g/m² exterior. Barnizado interior.

Dimensiones 153Φ x 156 mm.

Secundario y logística

botes/caja	cajas/piso	pisos/palet	cajas/palet	botes/palet	peso palet	altura palet
6	5	9	45	270	840	1540

Elaborado por el D. Calidad

Aprobado por el D. Técnico