



**FICHA TÉCNICA
DE ESPINACA FRITA 3kg
F T 7.3.
Fecha: 20.11.23**

NOMBRE	ESPINACA FRITA 3 Kg.	
LOTE	Fecha de fabricación	
INGREDIENTES	Espinaca, aceite de girasol, almidón modificado de maíz E-1422, ajo, sal, ac. Cítrico y conservador E-202.	
PRESENTACION	Bote de hojalata con interior porcelánico. Medidas: diámetro 153.7 +/- 0.2 mm Espesor 0.22 mm Altura 155+/- 0.5 mm Peso envase 188.6 +/- 0.5%	
PALETIZADO	Europeo base (6*8)*7 alturas	
TTO TERMICO	Esterilización a 120° C durante 80min	
PESO NETO	2.6 Kg. aprox.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color verde pardo tirando a marrón Olor característico Sabor característico	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	ph. 5-5.8 extracto seco 12-17%	Cadmio<0.20 mg/kg Plomo<0.30mg/kg Estaño<200mg/kg Nitratos<2000mg/kg
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios totales	< 10.000 ufc/g
	Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g
	Enterobacterias	no detectado/g
	E.coli	no detectado/g
	S.aureus	no detectado/g
	Clostridium botulinum	no detectado/g
	Salmonella	no detectado/ 25g
CADUCIDAD	5 años desde la fecha de fabricación	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO-DISTRIBUCIÓN	Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, y una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.	
VALOR NUTRICIONAL Por 100g de producto	Energía Grasas Hidratos De los cuales azucares Proteínas sal	80Kcal/333Kj 6 de las cuales saturadas 0.64g 3.1g 1.3g 2,6g 0.73g
Ausencia de alergenosen , OGM'S y gluten. Destino a pastelerías e industriales y no al consumidor final Esta listo para su consumo y es apto para la población en general. Los aditivos se utilizan conforme a lo estipulado en la legislación vigente.		