



FICHA TECNICA
FRITO DE HORTALIZAS CYDONIA
FT 4.2. 20.11.23

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE	FRITO DE HORTALIZAS CYDONIA	
LOTE	Fecha de fabricación	
INGREDIENTES	Tomate, cebolla , berenjena, calabacín, pimiento, azúcar , almidón modificado de maíz E-1422,aceite de girasol, sal, , espesante E-461 y E-412 , reguladores de pH: E-330 y E-331.	
PRESENTACION	Bote de hojalata con interior porcelánico y barniz exterior con litografía en el cuerpo o en la tapa. Medidas: Diámetro 153.7± 0.2 mm Espesor 0.24 mm Altura 244± 0.5mm Peso envase 281 g ± 5%	
PALETIZADO	192 botes/palet o 175 botes/palet	
TTO TERMICO	Esterilización a 110° C durante 45min	
PESO NETO	4.3 kg aprox.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color rojo con trozos de verdura visibles Olor característico Sabor característico	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	Ph 4-4.5 Brix 10-13% extracto seco 12-17 %	Cadmio<0.02mg/kg Plomo<0.05mg/kg Estaño<200mg/kg
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios totales	<10000ufc/g
	Mohos y levaduras	< 500ufc/g
	Enterobacterias	no detectado/g
	E.coli	no detectado/g
	S.aureus	no detectado/g
	Clostridium botulinum	no detectado/g
	listeria	no detectado/25g
	salmonella	no detectado/25g
CADUCIDAD	5 años a partir de la fecha de fabricación	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO-DISTRIBUCIÓN	Conservar a temperatura ambiente 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	53 Kcal/222Kj 1.7g de las cuales saturadas 0.2g 7.4g 5.3g <2g 0.83g
ausencia de alergenosen, gluten y OGM'S destinado a industriales y no al consumidor final listo para el consumo y apto para la población en general Los aditivos se utilizan conforme a lo estipulado en la legislación vigente.		