

NOMBRE	ZARANGOLLO 3 kg.	
LOTE	Fecha de fabricación	
INGREDIENTES	Calabacín, cebolla, aceite de girasol, azúcar, sal, corrector de la acidez: E-330 y E-331, pimienta y orégano.	
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 116° C durante 35min	
PESO NETO	2.6 kg. aprox.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color ligeramente verdusco Olor característico Sabor característico	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	ph ≤ 4.5 extracto seco ≥ 14%	Cadmio < 0.05mg/kg Plomo < 0.1 mg/kg Estaño <200 mg/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
VALOR NUTRICIONAL Por 100g de producto	Energía Grasas Hidratos Proteínas Sal	38Kcal/ 160Kj 1.3 g de las cuales saturadas 0.26g 4.6 g de los cuales azucares 4.6g 1.3g 1.2g
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.	
Ausencia de alérgenos, OGM'S y gluten. Destino a pastelerías e industriales y no al consumidor final Está listo para su consumo y es apto para la población en general. Los aditivos se utilizan conforme a lo estipulado en la legislación vigente.		