

|                                                                                   |                                      |                |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES<br/>TÉCNICAS</b> | Código         | ET-17      |
|                                                                                   |                                      | Nº revisión    | 32         |
|                                                                                   |                                      | Fecha revisión | 26/06/2023 |
|                                                                                   |                                      | Página         | 1/2        |

## LENTEJAS

### 1 - COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO.-

Lentejas, agua de cocción y sal común. Antioxidantes: E-385 (EDTA cálcico disódico) y ácido ascórbico (Vitamina C).

### 2. - FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.-

5 años, incluyendo el año de fabricación, para los formatos de lata y tarro.

4 años incluido el año de fabricación para el tetra recart.

La fecha de consumo preferente se declara como último día del año en que expira este período

### 3. - CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO.-

3.1. - CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Las establecidas por las Normas de Calidad de Conservas Vegetales (Orden de Presidencia de Gobierno de 21.11.84) para la categoría EXTRA.

#### 3.2.- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Los envases deberán cumplir con las exigencias legales en cuanto a residuos de pesticidas y fitosanitarios, y contaminantes.

3.3. - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Los envases deben ser estables durante la incubación de 7 días a 37 y 55°C y no presentar modificaciones apreciables de sus características al final del periodo de incubación, en cuanto:

- Aspecto del envase
- pH
- Turbiedad
- Aspecto producto

3.4. - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Las típicas del producto elaborado.

#### 3.5. - COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 gramos de producto:

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Valor energético        | 374kJ / 89kcal |
| Grasa                   | 0,4g           |
| De las cuales saturadas | 0,1g           |
| Hidratos de carbono     | 10,7g          |
| De los cuales azúcares  | 0,5g           |
| Proteínas               | 8,2g           |
| Sal                     | 0,80g          |

Fibra ..... 4,7 g

|                                                                                   |                                      |                |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|------------|
|  | <b>ESPECIFICACIONES<br/>TÉCNICAS</b> | Código         | ET-17      |
|                                                                                   |                                      | Nº revisión    | 32         |
|                                                                                   |                                      | Fecha revisión | 26/06/2023 |
|                                                                                   |                                      | Página         | 2/2        |

## LENTEJAS

### 4. – CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.-

No se necesitan condiciones especiales de conservación, por lo que se puede almacenar a temperatura ambiente.

### 5. – LOTE.-

Se indica en la tapa con tinta indeleble de la forma que a continuación se indica:

L 023702 11:1412

El número 0 indica el último dígito del año de fabricación.

El número 237 indica el día natural del año, contado a partir del 1 de Enero.

El número 02 indica la fábrica

11:14 nos indica hora de producción del envase

El número 12 son dígitos internos de control

El tamaño del lote corresponde a la fabricación diaria.

### 6. – ALÉRGENOS.-

Ausencia de alérgenos

### 7. - PESOS NETOS Y ESCURRIDO.-

| <u>Formato</u>             | <u>Peso Neto</u> | <u>Peso Escurreido</u> |
|----------------------------|------------------|------------------------|
| Tarro S-580 ( 1 kg ).....  | 570g             | 400g                   |
| Tarro A-314 ( ½ kg ).....  | 295g             | 210g                   |
| Lata RO-850 ( 1 kg ) ..... | 780g             | 550g                   |
| Lata RO-2.650 ( 3 kg ).... | 2.550g           | 1.600g                 |
| Tetra Recart .....         | 380g             | 250g                   |

### 8. - MÉTODOS ANALÍTICOS.-

Al no existir métodos oficiales de análisis, en los autocontroles de fabricación se utilizan los criterios establecidos en las Normas de Calidad de Conservas Vegetales para la valoración de las características físico-químicas y organolépticas y en su defecto, métodos internacionalmente reconocidos.

En los análisis microbiológicos se utilizan la técnica de preincubación en estufa y la determinación posterior de las modificaciones de pH, turbiedad del líquido, aspecto del producto y del envase, etc.

### 9.- MODO DE EMPLEO. Advertencias por mal uso.-

No se consideran