

| | | | |
|---|--------------------------------------|----------------|------------|
|  | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | Código | ET-60 |
| | | Nº revisión | 23 |
| | | Fecha revisión | 15/01/2024 |
| | | Página | 1/2 |

LENTEJA SIN SAL AÑADIDA

1.- COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO.-

Lentejas y agua. Antioxidantes: E-385 (EDTA cálcico disódico) y ácido ascórbico (vitamina C).

2. - FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.-

5 años, incluyendo el año de fabricación, para el formato de 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 azucares | 0,5g |
| Proteínas | 8,2g |
| Sal | 0,05g |

Fibra 4,7 g

| | | | |
|---|--------------------------------------|----------------|------------|
|  | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | Código | ET-60 |
| | | Nº revisión | 23 |
| | | Fecha revisión | 15/01/2024 |
| | | Página | 2/2 |

LENTEJA SIN SAL AÑADIDA

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/*etiquetado* del envase

El número 12 son dígitos internos de control

El tamaño del lote corresponde a la fabricación diaria.

6. – ALÉRGENOS.-

Ausencia de alérgenos *según el anexo II del Reglamento 1169/2011.*

7. - PESOS NETOS Y ESCURRIDO.-

| <u>Formato</u> | <u>Peso Neto</u> | <u>Peso Escurreido</u> |
|------------------------|------------------|------------------------|
| Tarro S-580 (1kg)..... | 570g | 400g |
| 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