

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-06
		Nº revisión	20
		Fecha revisión	07/07/22
		Página	1/3

JUDIONES

1.- COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO.-

Judiones, agua de cocción y sal común. Antioxidantes: E-385 (EDTA cálcico disódico) y E-223 (sulfito).

2.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.-

5 años incluido la fecha de fabricación.

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	311kJ / 74kcal
Grasa	0,4g
De las cuales, saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	9,9g
De los cuales azúcares	1,3g
Proteínas	5,1g
Sal	0,8g

Fibra

5,2 g

REVISADO Y APROBADO
D.TÉCNICA

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-06
		Nº revisión	20
		Fecha revisión	07/07/22
		Página	2/3

JUDIONES

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.-

Presencia de disulfito sódico

7.- PESOS NETOS Y ESCURRIDO.-

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

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:

- Aspecto del envase
- pH.
- Turbiedad del líquido.
- Aspecto del producto.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Código	ET-06
		Nº revisión	20
		Fecha revisión	07/07/22
		Página	3/3

JUDIONES

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

No se consideran