

<p>Servicio de Calidad CECAB/CGC</p> <p>Servicio de Calidad D2L 56 550 LOCMINE</p>	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <div style="border: 1px solid black; background-color: #92d050; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;"> <h2>MAÍZ DULCE EN GRANO AL VACÍO</h2> </div>	<p>Referencia: SQ/MA/600 Versión: M Fecha: 24/09/2013</p> <p>Página: 1/2</p>
--	--	---

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Denominación Reglamentaria	Maíz dulce en grano al vacío			
Formato	1/4	1/2	4/4	3/1
Capacidad	212 ml	425 ml	850 ml	2650 ml
Peso Neto Total	150 g	300 g	600 g	1870 g
Peso Neto Total para Exportación	150 g	340 g	680 g	2120 g
Peso Neto Escurreido	140 g	285 g	570 g	1775 g

Ingredientes	Maíz dulce en grano*, agua, azúcar, sal.
Período de cosecha	de Julio a mediados de Octubre
Código de embalador	56251E
Origen	FABRICADO EN LA UE

*Si el encarte « sin OGM » está presente en la etiqueta para el mercado francés, indicar en la lista de ingredientes: « Maíz dulce en grano sin OGM ».

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Ref. CTCPA _ decisión nº88 – Maíz dulce en grano enlatado

Maíz dulce en grano: Corte de granos limpio y neto con una altura de corte uniforme, producto preparado a partir de granos de maíz dulce de variedades adaptadas a esta producción.

Este producto conviene a los vegetarianos: No contiene ningún ingrediente de origen animal

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS :

pH	5,9 – 6,7
Vacío	Aprox. 0,5 bar

Alergenos: Ausencia, según la Reglamentación Europea vigente.
OMG: El producto no es derivado de Organismos Modificados Genéticamente.
Ionización: El producto no ha sufrido ningún tratamiento por radiaciones ionizantes.
Pesticidas, metales pesados: Conforme con la Reglamentación Europea vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Parámetros	Exigencias
Aspectos	Líquido de cobertura opalescente o lechoso y fluido ligeramente turbio a bastante turbio , granos lechosos y cremosos con una altura de corte uniforme, franca y limpia , exentos de granos defectuosos y de materias extrañas.
Color	Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco.
Olor / Sabor	Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños.
Textura	Granos de textura tierna, sin firmeza excesiva.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Referencia a la fecha de caducidad	Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en uno de los fondos.
Duración del producto	Fecha de caducidad: 4 años
Criterios microbiológicos	En cada lote, una prueba de estabilidad es realizada: control de la estabilidad en 3 recipientes.

<p>Servicio de Calidad CECAB/CGC</p> <p>Servicio de Calidad D2L 56 550 LOCMINE</p>	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <div style="border: 1px solid black; background-color: #92d050; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;"> <h2>MAÍZ DULCE EN GRANO AL VACÍO</h2> </div>	<p>Referencia: SQ/MA/600 Versión: M Fecha: 24/09/2013</p> <p>Página: 2/2</p>
--	--	---

	<p>Referencia hecha a la norma AFNOR NF V08-408 de octubre de 1997.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura ambiente durante 7 días. ▪ A 37°C durante 7 días. ▪ A 55°C durante 7 días (considerado como un indicador de calidad higiénica). <p>Ausencia de abombamiento y de variación del pH<0,5 unidades entre las 3 latas incubadas.</p>
--	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Por 100 g*	IR**		Por 100 g*	IR**
Valor energético (kJ)	500	6%	Hidratos de carbono (g)	22	9%
Valor energético (kcal)	118		de los cuales azúcares (g)	2,6	3%
Grasas (g)	1,3	2%	Fibra alimentaria (g)	3,3	13%
de las cuales saturadas (g)	0,1	1%	Proteínas (g)	3,0	6%
			Sal (g)	0,53	9%

*por 100 g de producto escurrido

**Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/ 2 000 kcal).

Las ingestas de referencia pueden variar según la edad, el sexo y la actividad física.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

- ✓ **Antes de abrir:** « Conservar a temperatura ambiente y al resguardo de la humedad y de todas variaciones de temperatura »
- ✓ **Una vez abierto:** « Conservar en el frigorífico en un recipiente apropiado y hermético y consumir dentro de los 2 días siguientes.»

EMBALAJES Y ACONDICIONAMIENTOS:

Todos nuestros embalajes entrando directamente en contacto con la materia presente, tienen un **certificado de contacto con alimentos**, conforme a la utilización y al reglamento europeo vigente.