

Ficha Técnica

Denominación producto Zumo de Manzana		Fecha 02/03/2016	Revisión 3º	
Composición	Materias Primas		Otros ingredientes	
	Zumo de manzana a partir de concentrado de manzana.		Acidulante ácido cítrico y antioxidante ácido ascórbico.	
Proceso	Descripción		Características fisico-químicas	
	Reconstitución Pasteurización Envasado + Cerrado Enfriamiento Etiquetado Almacenamiento		Pasteurización 92 – 100 °C 1 – 1,10 min.	pH ≤ 4 °Brix ≥ 11,2 Vacío ≥ 0,16 bar
Envasado y Formato	Tipo de envase	Modo de envasado	Presentación	Embalaje
	Envase de vidrio con tapa metálica Twist-off, con recubrimiento interior porcelánico.	Cerrado en caliente con vacío en cerradora automática.	Formato: Botella: 1000 ml	Bandeja retractilada: 12 uds
Almacenaje	Almacén limpio y a temperatura ambiente.			
Transporte	En palets, sin condiciones especiales, protegido de la humedad.			
Instrucciones de etiquetado	Lote y Consumir preferentemente antes del fin de: Ver tapa Se aconseja agitar antes de consumir. Una vez abierto, consérvase en frigorífico durante un máximo de 5 días. Libre de Alérgenos y Gluten.			
Información nutricional por 100 ml.	Valor energético:	212 kJ	50 kcal	
	Grasas:	0,10	g	
	De las cuales saturadas:	<0,10	g	
	Hidratos de carbono:	11,30	g	
	De los cuales azúcares:	10,80	g	
	Fibra Alimentaria:	1,55	g	
	Proteínas:	0,19	g	
	Sal:	0,00	g	
Consumo preferente	3 años			