

YUZU





DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

Perlas Yuzu. Producto transformado a base de jugo de yuzu. Pasteurizado.

PRESENTACIÓN

Tarro de cristal de 50 gramos.

PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto elaborado a partir de jugo de yuzu y otros ingredientes, mezclado y sometidos a pasteurización, envasado automático, cierre hermético y conservado en refrigeración.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto formado por bolitas de unos 2 mm, de textura cremosa y coloración amarilla brillante. Desarrollado a partir de jugo de yuzu, lo que le otorga su exquisito sabor e intenso aroma, ideal para combinar y aderezar todo tipo de salsas, sushi, pescados y carnes.

| COMPOSICIÓN CUALITATIVA (orden decreciente) | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| Agua | | | | | | |
| Jugo de yuzu 25% (fuera UE) | | | | | | |
| Almidón modificado de patata | | | | | | |
| Estabilizante (goma xantana) | | | | | | |
| Colorante (curcumina) | | | | | | |
| Espesante (goma guar) | | | | | | |

SUGERENCIAS DE USO

Salsas, sushi, pescados, carnes...

PRODUCTO NO IRRADIADO. LIBRE DE OGM. SIN GLUTEN.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Boletín 20170310133 TRAZA

Parámetro: Información nutricional media por 100 g

| Valor calórico | 99 kJ / 23 kcal |
|-------------------------|-----------------|
| Grasas | <0,1 g |
| de las cuales saturadas | <0,1 g |
| Hidratos de carbono | 5,8 g |
| de los cuales azúcares | 0,33 g |
| Proteínas | <0,1 g |
| Sal | 0,42 g |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

| Parámetro | Rango | Legislación aplicable | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|--|--|
| Rcto. de aerobios mesófilos | < 1 x 10 ⁵ ufc/g | | | |
| Coliformes | < 1 x 10 ² ufc/g | | | |
| Salmonella spp. | Ausencia/25 g | R. D. 3484 / 2000 BOE | | |
| Listeria monocytogenes | Ausencia/25 g | 12/01/2001 | | |
| Spahylococcus aureus | < 1 x 10 ² ufc/g | | | |
| E.coli | < 10 ufc/g | | | |
| рН | ≤ 4.4 | - | | |

VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de envasado. Una vez abierto, consumir en 15 días.

CONSERVACIÓN

En refrigeración entre +2° C y + 8° C. No congelar.

ETIQUETADO

Conforme a la norma de etiquetado según Real Decreto 1169/2011. Los productos elaborados siguen las normas de trazabilidad según el Reglamento 178/2002.

| LOGÍSTICA | | | | | | | | | | | |
|---------------|----------------|--------------|------------|---------|--------|---------------|------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|----------------------|
| EAN 13 | DUN14 | PESO NETO | PESO BRUTO | | UNID./ | VÍA TERRESTRE | | | MEDIDAS | | |
| | | UNIDAD | UNIDAD | CAJA | PALET | CAJA | CAJAS / PALET | CAPA / PALET | CAJAS / CAPA | CAJA | PALET |
| 8437012580176 | 18437012580173 | 50 g | 144 | 1,73 kg | 887 kg | 12 | 504 | 14 | 36 | 18,9 x 12,4 x 9,7 cm | 80 x 120 x 155 cm |