

	<b>FICHA TÉCNICA - BORRAJA AL NATURAL</b>	Fecha: 27/11/2017
		Revisión: 001
<b>CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L</b> Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094 Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com		

## 1-DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Borraja al natural

## 2-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conserva de borraja obtenida a partir de hojas frescas y tiernas de la planta de la familia de las boragináceas introducidas en un envase herméticamente cerrado sometido a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.

## 3-LISTA DE INGREDIENTES

Borraja, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

## 4-FORMATOS Y PRESENTACIÓN

Referencia	Descripción	Capacidad Nominal (ml)	Peso Neto (gr)	Peso Neto Escurredo (gr)
Tarro Vidrio V-720		720	660	400
0030	Borraja			

## 5-INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100g de peso escurrido	
Valor energético	29,25 KJ / 7,02 Kcal
Grasas	< 0,5 g
de las cuales, saturadas	< 0,5 g
Hidratos de carbono	1,17 g
de los cuales, azúcares	0,59 g
Fibra alimentaria	1,17 g
Proteínas	< 0,5 g
Sal	0,85 g

## 6-EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD

Tolerancias	
a) Defectos de color	0 - 15%
b) Defectos de textura	0 - 15%
c) Otros defectos no excluyentes	0 - 15%
Suma de los defectos a+b+c	0 - 15%
Presencia de materias extrañas propias del producto	5%
Ausencia de cuerpos extraños ajenos al producto	

## 7-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: típico.

Sabor: propio del producto.

Olor: típico del producto, sin olores extraños a productos químicos.

Forma: trozos.

Textura: firme en un 90%



## FICHA TÉCNICA - BORRAJA AL NATURAL

Fecha: 27/11/2017

Revisión: 001

CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094  
Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com

### 8-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,5 - 6,5

Vacío: presencia

Seguridad de cierre Envase metálico cilíndrico: Compacidad > 75%. Solapado > 45%

En envases rectangulares se admite en una de las curvas solapado del 35%

Envase Vidrio: Amplitud > 4mm

Altura del espacio libre de cabeza: ≤ 7% de la altura total del envase.

### 9-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

Producto estable según norma AFNOR NF V 08-408.

#### Determinaciones micribiológicas

Mesófilos aerobios	Ausencia
Mesófilos anaerobios	Ausencia
Mesófilos anaerobios sulfitorr	Ausencia
Termófilos aerobios	Ausencia
Termófilos anaerobios	Ausencia

### 10-DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alergenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	SI/NO	Naturaleza de la sustancia y de sus derivados	Posibilidad de contaminación cruzada
1.Cereales que contengan gluten y derivados.	NO		NO
2.Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO		NO
3.Huevos y productos a base de huevos.	NO		NO
4.Pescado y productos a base de pescado.	NO		NO
5.Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO		NO
6.Soja y productos a base de soja.	NO		NO
7.Lече y sus derivados, incluida la lactosa.	NO		NO
8.Frutos de cáscara y sus derivados.	NO		NO
9.Apio y productos derivados.	NO		NO
10.Mostaza y productos derivados.	NO		NO
11.Granos de sésamo y derivados.	NO		NO
12.Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)	NO		NO
13.Altramuces y productos a base de altramuces.	NO		NO
14.Moluscos y productos a base de moluscos.	NO		NO

### 11-ETIQUETADO

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por el Reglamento (CE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones.



## FICHA TÉCNICA - BORRAJA AL NATURAL

Fecha: 27/11/2017

Revisión: 001

CONSERVAS TRADICIONALES DE NAVARRA S.L Pol. Ind. El Ramal s/n, 31580 LODOSA (Navarra) Tel: 948 694 094  
Fax: 948 694 267 cbujanda@bitnavarra.com

### 12-TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 5 años a partir de la fecha de fabricación.

Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir antes de 5 días.

Conservar el producto en lugar seco, fresco y evitando la exposición a la luz solar directa.

Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipos de productos alimenticios.

### 13-ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)

Este producto no contiene ni está compuesto por OGM's

### 14-RADIACIONES IONIZANTES (RI)

Este producto no ha sufrido radiaciones ionizantes

### 15-PRESENCIA DE SUSTANCIAS CONTAMINANTES

El producto cumple con lo establecido en el "Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios" y sus posteriores modificaciones "Reglamento 420/2001 y 629/2008".

Contaminante	Contenido máximo
Plomo	0,10 ppm
Cobre	10 ppm
Arsénico	1 ppm
Estaño (inorgánico)	200 ppm
Cadmio	0,05 ppm

### 16-LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnica Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales: BOE 12 Octubre 1978 Nº 244.

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor.

Elaborado por:  
Departamento de Calidad

Aprobado por:  
Gerencia