



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: MAZORQUITAS

REVISIÓN 4ª, OCTUBRE 2020



Denominación de venta: Mazorquitas
Descripción del producto: Mazorcas de maíz en líquido de gobierno
Presentación: ----
Variedades: ---
Calibres: 6/9, 9/12
Formatos pasteurizados: Galón 2.200 g), carolina (300 g), A-370 (175 g)
Formatos no pasteurizados: Cubo 16 l(9.000 g), cubo 437-R (1.500 g), barriles(150 kg)
Composición e ingredientes: (Varios aliños)
Agua de sabor anchoa;
Mazorquitas, agua, sal, potenciador de sabor E-621, corrector de acidez E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, potenciadores de sabor E-627 y E-631, estabilizante E-1520, aroma.
Agua de pinchos;
Mazorquitas, agua, sal, vinagre de alcohol, potenciador de sabor E-621, corrector de acidez E-260 y E-270, conservante E-202, acidulante E-330, antioxidante E-300, potenciadores de sabor E-627 y E-631, conservante E-211.
Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kJ 100, kcal 24, grasas totales 0,3 g, de las cuales grasas saturadas 0,1 g, hidratos de carbono 4,19 g, de los cuales azúcares 0,91 g, proteínas 1,1 g, sal 3,4 g
Identificación del lote: Lxxxy, donde "xxx" es el número de día del año, "y" codifica el último dígito del año de fabricación del producto
Consumo preferente: Producto no pasteurizado, 6 meses. Producto pasteurizado, 3 años. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez

abierto mantener refrigerado con el máximo de líquido posible y consumir en 15 días máximo
Alérgenos: No contiene
OGM: Este producto y todos sus componentes están exentos de organismos genéticamente modificados
Uso esperado: Producto para consumo directo. Las características organolépticas del producto pueden verse alteradas después de la fecha de consumo preferente. Producto destinado al público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas hipertensas
Parámetros organolépticos:
Textura: firme al tacto
Color: amarillo blanquecino
Sabor: característico
Olor: característico
Parámetros físico-químicos: pH ≤ 4.1 , salinidad 2-5 °Be
Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 20 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 100 ufc/g

Proceso de elaboración:

