

BEBIDA A BASE DE NUEZ



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

ORIGEN:

Extremadura (Badajoz), España

MATERIA PRIMA:

Nueces var. Chandler (*Juglans regia*) con cáscara.

PROCESAMIENTO:

Nueces seleccionadas, peladas y troceadas, obtención de una bebida acuosa homogénea.

INGREDIENTES:

Agua, nueces, avena, lecitina de soja, sucralosa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Marrón claro.	Característico del producto, libre de olores extraños.	Característico de la nuez, libre de sabores extraños.	-

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO:

ENVASADO:

En botellas de polietileno de 500 y 250 ml, tratadas mediante Altas Presiones Hidrostáticas (HPP).

ALMACENAMIENTO:

En refrigeración (2°C).

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

31 días de la fecha de producción, en su envase no abierto y en condiciones de refrigeración.

BEBIDA A BASE DE NUEZ

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Resultados	Método
Aerobios mesófilos	<10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Mohos y levaduras	<1 UFC/g	ISO 21527-1:2008
Psicrófilos	<10 UFC/g	ISO 4833-1:2013
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g	ISO 16649-1:2018
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25 g	ISO 6579-1:2017

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

°BRIX (25 °C)	2.62 ± 0.37
pH (25 °C)	6.31 ± 0.19
Acidez (25 °C)	0.08 ± 0.01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional	Por 100 g	Método
Energía (Kcal/100g)	96.80	Cálculo. Reglamento (UE) N° 1169/2011 25 de Octubre
Grasa total (g)	9.00	Método Soxhlet
Hidratos de carbono (g)	1.21	Cálculo. Por diferencia
Fibra dietética (g)	1.70	OAC 985.29
Proteínas (g)	1.89	Método Kjeldahl
Sodio (mg)	0.40	Absorción atómica