



## FICHA TÉCNICA – ZANAHORIA

*Producto fresco · Variedad Nantes*

www.renovamasfresh.com · comercial@renovafresh.com

### **Denominación**

Zanahoria (*Daucus carota*)

### **Origen**

Producción propia y de agricultores de diversas provincias de España, según temporada.

### **Características Organolépticas**

Apariencia general: Zanahoria fresca

Color: Naranja

Olor: Característico vegetal, terroso

Sabor: Característico vegetal, dulce y terroso

Textura: Firme y crujiente

### **Parámetros Químicos**

Plaguicidas: LMRs según legislación vigente

Plomo:  $\leq 0,1$  mg/kg

Cadmio:  $\leq 0,1$  mg/kg

Mercurio:  $\leq 0,01$  mg/kg

Clorato / Perclorato: 0,15 / 0,05 mg/kg

### **Límites Microbiológicos**

Aerobios mesófilos:  $\leq 10^5$  ufc/g

Coliformes:  $\leq 10^4$  ufc/g

E. coli:  $\leq 10^2$  ufc/g

Listeria: Ausencia en 25 g

Salmonella: Ausencia

Mohos y levaduras:  $\leq 10^4$  ufc/g

### **Envasado**

Varios formatos detallados según cliente.

### **Tipo de Conservación**

Mantener refrigerado entre 2 °C y 5 °C.

### **Vida Útil Estimada**

Hasta 20 días naturales, manteniendo las condiciones adecuadas de conservación.

### **Condiciones de Transporte**

Vehículos limpios y que mantengan la cadena de frío.

### **Condiciones de Uso**

Lavado y/o previo pelado. Consumo en fresco o cocinado.

**Población de Destino**

Población en general, incluidos grupos de riesgo. No es un producto alérgeno.

**Requisitos Legales**

R(CE) 2073/2005 · R(CE) 1881/2006 · R(UE) 1169/2011 · R(CE) 396/2005 · RD 191/2011 · R(CE) 178/2002 · R(CE) 852/2004 · R(UE) 10/2011.



**QR - Ficha Técnica Zanahoria**

<https://www.renovamafresh.com/docs/ficha-tecnica-zanahoria-nantes-renovafresh.pdf>