

## Ficha técnica

Producto: Puré de calabacín

Ingredientes: Calabacín

Descripción del proceso: Lavado, desinfección, pelado, corte, envasado y sellado.

Corte: Cubo 1cm x 1 cm

Envase primario: bolsa de PE y PA para tratamiento térmico de hasta 120° por 1 hora

Presentación: bolsa de medio kilo

Tratamiento térmico: en autoclave a 120°

Conservación: A temperatura ambiente

Vida Útil: 45 días. Una vez abierto el envase conservar en refrigeración por un máximo de 72 horas.

Descartar envases que pierdan el vacío

IM SRA: 1956/24



## Diagrama De Flujo de remolacha en rodajas

