

2. ZANAHORIA ENTERA Y PICADA

2.1 Propiedades:

Descripción de producto:	Zanahoria pelada, rallada, en cubo y en rodela.
Nombre científico:	<i>Daucus Carota L.</i>
Breve descripción del proceso:	La zanahoria es desmochada y pelada en forma manual, para luego ser lavada y sanitizada. Luego se deja escurrir el agua para ser envasada.
Presentación:	Zanahoria pelada en 1, 3 y 5 kg Zanahoria cubo o rodela en 10 x 10 1, 3 y 5 kg Zanahoria hilo en 1, 3, y 5 kg
Vida útil:	Indiferente del tipo de corte, 10 días en óptimas condiciones de almacenamiento.
Almacenamiento:	Producto envasado debe ser mantenido entre 0 a 4 °C en cámara de refrigeración y distribuido en transporte refrigerado.
Instrucciones de consumo y mantención:	Abrir bolsa y someter a cocción. Zanahoria pelada entera: cocción 30 a 35 minutos en agua a ebullición. Zanahoria cubo o rodela: cocción 15 a 20 minutos en agua a ebullición. Zanahoria rallada: se puede consumir directamente sin cocción.
Consideraciones:	Una vez abierto el envase mantener refrigerado y consumir antes de 12 horas.
Aditivos utilizados:	No contiene.

2.2 Tabla nutricional:

Zanahoria	Por 100 g
Energía (Kcal)	43
Proteínas (g)	1
Grasa Saturada (g)	0,2
Carbohidratos (g)	10,1
Humedad (g)	88