



# NARANJA CONFITADA

## Denominación del producto

NARANJA DISCOS CONFITADA

## DESCRIPCIÓN

Producto obtenido por cocción de discos de naranja en jarabes de concentraciones crecientes hasta quedar impregnados de dicho jarabe. Posteriormente los discos de naranja son escurridos y envasados en su formato correspondiente.

## LISTADO DE INGREDIENTES

INGREDIENTE	NÚMERO (E-)	FUNCIÓN TECNOLÓGICA	%
Naranja cortada en discos			25%
Jarabe de glucosa y fructosa			59%
Azúcar			15%
Ácido cítrico	E-330	Acidulante	<1% <sup>(1)</sup>
Sorbato potásico	E-202	Conservante	<0,1% <sup>(1)</sup>
Metabisulfito sódico	E-223	Conservante	<0,01% <sup>(1)</sup>

(1) Según Reglamento 1333/2008 y posteriores modificaciones

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Según Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones

	(*)	(**)
Cereales que contengan gluten y productos derivados		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevos		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados		
Frutos de cáscara		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración >10 mg/kg SO <sub>2</sub>	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

(\*) Utilizado como ingrediente (\*\*) Pueden estar en forma de trazas por contaminación en fábrica

## USO ESPERADO

Producto listo para su consumo.

## POBLACIÓN DE DESTINO

Destinado a toda la población en general excepto diabéticos por su alto contenido en azúcar y alérgicos a sulfitos.

## MODO DE PRESENTACIÓN

FORMATO	PESO NETO	UNIDAD DE VENTA	PALETIZADO
Caja cartón	10 Kg	1 unidad	72 cajas/palet
Caja cartón	5 Kg	1 unidad	144 cajas/palet
Cubo polipropileno	4 Kg	1 unidad	126 cubos/palet

## CARACTERÍSTICAS E INFORMACIÓN DE CALIDAD

ORGANOLÉPTICAS	Aspecto	Naranja en discos	
	Color	Naranja	
	Olor	Característico del producto	
	Sabor	Dulce característico naranja confitada	
FÍSICO-QUÍMICAS	pH	3,2 +/- 0,3	
	Grados Brix	72° +/- 2	
	SO <sub>2</sub>	< 100 mg/kg	
MICROBIOLÓGICAS	<b>PARÁMETRO</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>LÍMITE MÁX. LEGAL (1)</b>
	Aerobios mesófilos totales	≤ 100 ufc/g	-
	Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g	-
	Salmonella	Ausencia en 25 g	-
Listeria	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	
CONTAMINANTES	Plomo	≤ 0,1 mg/kg (en fruta fresca)	
	Cadmio	≤ 0,05 mg/kg (en fruta fresca)	
	Melamina	≤ 2,5 mg/kg	
PLAGUICIDAS	El producto cumple con los límites establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y posteriores modificaciones		
CRITERIOS DE SEGURIDAD	Ausencia de impurezas y cuerpos extraños a la fruta		
OTRAS CARACTERÍSTICAS	Producto LIBRE de Organismos Genéticamente Modificados		
	Producto LIBRE de Radiaciones Ionizantes		
NUTRICIONALES	Valor energético Kcal	279,2 Kcal/100 g	
	Valor energético KJ	1185,4 KJ/100 g	
	Grasas	< 0,1 g/100 g	
	<i>De las cuales saturadas</i>	< 0,01 g/100 g	
	Hidratos de carbono	68,1 g/100 g	
	<i>De los cuales azúcares</i>	45,4 g/100 g	
	Proteínas	0,5 g/100 g	
	Fibra alimentaria	2,4 g/100 g	
Sal	<0,1 g/100 g		

(1) Según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones

Según Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones

Según Reglamento (CE) 1169/2011

## VIDA ÚTIL

1 año desde la fecha de fabricación

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco, alejado de productos químicos y olores extraños.

## LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto se ajustará a las Normativas de la Legislación Alimentaria Española y de la Unión Europea que le sean aplicables, incluyendo seguridad alimentaria, microbiología, aditivos, contaminantes, alérgenos, OMG's, plaguicidas y pesticidas, considerando que siempre deberá cumplir todas las publicaciones existentes, así como todas las modificaciones que de éstas deriven.

Producto fabricado en la UE para **LAZENTRAL**

C/ Botánica 49, 3º- 2ª [08908] L'Hospitalet de Llobregat BARCELONA . T. 932 630 184 . www.lazentral.eu