



# MERMELADA DE NARANJA DULCE

**Denominación del producto**

MERMELADA DE NARANJA DULCE

## DESCRIPCIÓN

Producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. Posteriormente la mermelada de naranja es envasada en su formato correspondiente.

## LISTADO DE INGREDIENTES

INGREDIENTE	NÚMERO (E-)	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
Pulpa de naranja	-	-
Azúcar	-	-
Ácido cítrico	E-330	Acidulante
Pectina	E-440	Espesante
Sorbato potásico	E-202	Conservante
Aroma natural	-	-

## 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>		
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 como acompañamiento en pasta.

## POBLACIÓN DE DESTINO

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

## MODO DE PRESENTACIÓN

FORMATO	PESO BRUTO	PESO NETO	UNIDAD DE VENTA	PALETIZADO
Lata 5 kg	5,600 Kg	5,150 Kg	4 latas / pack	140 latas /palet
Cubo polipropileno termosellado	5,440 Kg	5,200 Kg	1 unidad	98 cubos/palet

## CARACTERÍSTICAS E INFORMACIÓN DE CALIDAD

ORGANOLÉPTICAS	Aspecto	Mermelada tamizada espesa	
	Color	Naranja	
	Olor	Naranja natural	
	Sabor	Naranja dulce	
FÍSICO-QUÍMICAS	pH	3,3 - 3,7	
	Grados Brix	50° - 55°	
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	-
	Listeria	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g

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

CONTAMINANTES	Plomo	≤ 0,1 mg/kg (en fruta fresca)	
	Cadmio	≤ 0,05 mg/kg (en fruta fresca)	
	Estaño (inorgánico)	≤ 200 mg/kg	
	Melamina	≤ 2,5 mg/kg	

Según Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones

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	184,2 Kcal/100 g	
	Valor energético KJ	782,6 KJ/100 g	
	Grasas	0 g/100 g	
	<i>De las cuales saturadas</i>	0 g/100 g	
	Hidratos de carbono	44,9 g/100 g	
	<i>De los cuales azúcares</i>	43,2 g/100 g	
	Proteínas	0,9 g/100 g	
	Fibra alimentaria	0,5 g/100 g	
Sal	0,08 g/100 g		

Según Reglamento (CE) 1169/2011

## VIDA ÚTIL

Para cubos termosellados: 18 meses 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