



MERMELADA DE FRAMBUESA TAMIZADA

Denominación del producto

MERMELADA DE FRAMBUESA TAMIZADA

DESCRIPCIÓN

Producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas y tamizadas, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. Posteriormente la mermelada de frambuesa es envasada en su formato correspondiente.

LISTADO DE INGREDIENTES

INGREDIENTE	NÚMERO (E-)	FUNCIÓN TECNOLÓGICA
Pulpa de frambuesa tamizada	-	-
Azúcar	-	-
Carragenato	E-407	Espesante
Garrofin	E-410	Espesante
Ácido cítrico	E-330	Acidulante
Sorbato potásico	E-202	Conservante
Enocianina	E-163	Colorante
Aroma	-	-

(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 ₂		
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.

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	Rojo vivo	
	Olor	Frambuesa natural	
	Sabor	Frambuesa ácida, fresca	
FÍSICO-QUÍMICAS	pH	3,3 - 3,7	
	Grados Brix	50° - 55°	
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	OBJETIVO	LÍMITE MÁX. LEGAL (1)
	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
	De las cuales saturadas	0 g/100 g
	Hidratos de carbono	44,9 g/100 g
	De los cuales azúcares	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. Para lata: 5 años 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.