



MERMELADA DE MELOCOTÓN TAMIZADA

Denominación del producto

MERMELADA DE MELOCOTÓN 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 melocotón es envasada en su formato correspondiente.

LISTADO DE INGREDIENTES

| INGREDIENTE | NÚMERO (E-) | FUNCIÓN TECNOLÓGICA |
|-----------------------------|-------------|---------------------|
| Pulpa de melocotón tamizada | - | - |
| Azúcar | - | - |
| Carragenato | E-407 | Espesante |
| Garrofin | E-410 | Espesante |
| Ácido cítrico | E-330 | Acidulante |
| Sorbato potásico | E-202 | Conservante |
| 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 | Anaranjado | |
| | Olor | Melocotón natural | |
| | Sabor | Melocotón fresco | |
| FÍSICO-QUÍMICAS | pH | 3,3 - 3,7 | |
| | Grados Brix | 50º - 55º | |
| 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. |