



# CALABAZA CONFITADA

## Denominación del producto

CALABAZA PRECORTADA VERDE CONFITADA

## DESCRIPCIÓN

Producto obtenido por cocción de precortado de filetes de calabazas en jarabes de concentraciones crecientes hasta quedar impregnados de dicho jarabe. Posteriormente el precortado de los filetes de calabaza es escurrido y envasado en su formato correspondiente.

## LISTADO DE INGREDIENTES

INGREDIENTE	NÚMERO (E-)	FUNCIÓN TECNOLÓGICA	%
Calabaza troceada	-	-	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>
Curcumina	E-100	Colorante	<0,02% <sup>(1)</sup>
Azul brillante	E-133	Colorante	<0,02% <sup>(1)</sup>

(1) Según Reglamento (CE) 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	10Kg	1 unidad	72 cajas/palet

## CARACTERÍSTICAS E INFORMACIÓN DE CALIDAD

ORGANOLÉPTICAS	Aspecto	Calabaza filetes precortada
	Color	Verde menta
	Olor	Característico del producto
	Sabor	Dulce característico calabaza confitada

FÍSICO-QUÍMICAS	pH	3,2 +/- 0,3
	Grados Brix	72° +/- 2
	S02	< 100 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	OBJETIVO	LÍMITE MÁX. LEGAL (1)
	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

(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)
	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	301,8 Kcal/100g
	Valor energético KJ	1282,5 KJ/100g
	Grasas	< 0,1 g/100g
	De las cuales saturadas	< 0,01 g/100g
	Hidratos de carbono	75,1 g/100g
	De los cuales azúcares	51,3 g/100g
	Proteínas	0,2 g/100g
	Fibra alimentaria	0,3 g/100g
Sal	< 0,1g/100g	

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.