



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA  
40.067797/M  
CE

Noviembre 2018

# FICHA DE PRODUCTO

**NOMBRE DE PRODUCTO: MELOCOTÓN EN ALMÍBAR 2,5 KG**  
**CÓDIGO: 3007040001**

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G
pH:	3 - 4	AEROBIOS MESÓFILOS REVIVIFICABLES:	Negativo (ausencia)	ENERGÍA:	265 kJ / 63 kcal	
ALMÍBAR LIGERO. ° BRIX:	14 - 17	SHIGELLA:	Negativo (ausencia)	GRASAS:	0 g	
VACÍO:	Presencia	SALMONELLA:	Negativo (ausencia)	DE LAS CUALES SATURADAS:	0 g	
SEGURIDAD CIERRE:		BACILUS CEREUS:	Negativo (ausencia)	HIDRATOS DE CARBONO:	14,5 g	
ENVASES METÁLICOS:		ANAEROBIOS MESÓFILOS:	Negativo (ausencia)	DE LOS CUALES AZÚCARES:	13,2 g	
COMPACIDAD	> 75 %	CL. SULFIT-REDUCT.A 46 °C	Negativo (ausencia)	FIBRA ALIMENTARIA:	1,3 g	
SOLAPAMIENTO	> 45 %	TERMÓFILOS AEROBIOS:	Negativo (ausencia)	PROTEÍNAS:	0,5 g	
		MOHOS Y LEVADURAS:	Negativo (ausencia)	SAL:	0,5 g	

<b>METALES</b>	PLOMO: < 0,1 ppm		
	CADMIO: < 0,5 ppm		
	MERCURIO: 0,01 ppm		
	MELAMINA: < 2,5 ppm		
	ESTAÑO: < 200 ppm		
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>PRESENTACIÓN:</b> Latón de 3 Kg. En mitades. Peso Neto: 2500 g / PNE: 1650 g	Imagen sólo a efectos ilustrativos	
	<b>ENVASADO:</b> 6 latas / caja		
	<b>EMBALAJE:</b> 50 cajas / palet		
<b>CADUCIDAD</b>	5 años.		
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene alérgenos. <small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small>	<b>OMG</b>	No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.

<b>DESCRIPCIÓN</b>	Los melocotones obtenidos a partir de frutos de Prumus pérsica son clasificados, lavados, pelados y desprovistos de hueso en la presentación mitades, son introducidas en un envase cerrado herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.			
<b>INGREDIENTES</b>	Melocotón (57.14%), agua (34.24%), azúcar (7.65%), jarabe de glucosa-fructosa (0.85%), acidulante: ácido cítrico (E-330) (0.10%), antioxidante: ácido ascórbico (E-300) (0.02%).			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>COLOR:</b> Amarillo típico.	<b>OLOR:</b> Típico.	<b>SABOR:</b> Típico.	<b>TEXTURA:</b> Típica firme pero tierna.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Preservar de la luz solar directa. Una vez abierto el producto conservar en refrigeración y consumirlo antes de los 5 días. Transportar en condiciones de higiene y estiba adecuadas, ausencia de plagas y separación por tipo de productos alimenticios.			
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	Codex alimentario. R.D.2073/2005. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R.D.1169/2011 por el que se regulan las informaciones facilitadas al consumidor. R.D.1801/2008. por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. Reglamento 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de terminados contaminantes en los productos alimenticios. Reglamento 2018/73 por el que se fija el límite máximo de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. Cuadro general de APPC de verduras.			