



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Enero 2018

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: COCKTAIL DE FRUTAS LATA 2,5 KG
CÓDIGO: 3007040002

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G
pH:	< 5.5	AEROBIOS MESÓFILOS REVIVIFICABLES:	Negativo (ausencia)	ENERGÍA:	265 kJ / 63 kcal	
° BRIX:	14 - 17	SHIGELLA:	Negativo (ausencia)	GRASAS:	0,1 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 g	
SOLAPAMIENTO	> 45 %	TERMÓFILOS AEROBIOS:	Negativo (ausencia)	PROTEÍNAS:	0,5 g	
		MOHOS Y LEVADURAS:	Negativo (ausencia)	SAL:	0 g	

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Latón de 3 Kg. Peso Neto: 2500 g / PNE: 1550 g	
	ENVASADO: 6 latas / caja	
	EMBALAJE: 50 cajas / palet	
CADUCIDAD	5 años.	
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos. <small>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011.</small>	
OMG	No contiene ingredientes ni aditivos genéticamente modificados.	

Imagen sólo a efectos ilustrativos

DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido por la mezcla de varias frutas que han sido lavadas, seleccionadas y troceadas, son introducidas en un envase cerrado herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico que asegura la esterilidad comercial del producto.			
INGREDIENTES	Pera, melocotón, piña, uva, cereza, agua, azúcar, acidulante: ácido cítrico (E-330) y colorante: E-127. (En lata de ½ Kg y de 1 Kg también albaricoque).			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR:	OLOR:	SABOR:	TEXTURA:
	Amarillo típico.	Típico.	Típico.	Típica firme pero tierna.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	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.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	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.			