



FICHA TECNICA

Cocktail de Frutas 1kg



Código: 6003
Código EAN: 8427754060036
F.C.: 01/02/2022

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido por mezcla de frutas (dados de melocotón, pera y piña, uvas enteras, mitades de cereza) envasada con almíbar en envases metálicos y procesada térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

Denominación comercial: Cocktail de frutas en almíbar 1kg. Fácil apertura
Origen: Unión Europea

2. CARACTERÍSTICAS

Capacidad	850 ml
Peso neto	840 g
Peso escurrido	480 g

3. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Vacío (Hg cm)	Presencia
pH	3.75 +- 0.25

4. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Color	Característico de cada una de las frutas
Sabor y aroma	Típico de la mezcla de frutas en conserva, sin notas extrañas
Textura	Firme pero no dura para cada una de las frutas

5. TOLERANCIAS DE CALIDAD

De acuerdo a la Orden 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

6. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

INGREDIENTES: Pera, melocotón, piña, uva, cereza, agua, azúcar, glucosa, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico y colorante de cerezas: E127

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES TÍPICOS POR 100gr DE PRODUCTO	
Valor energético	291kJ/69kcal
Grasas	0.1g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	15.8g
de los cuales azúcares	15.8g
Fibra alimentaria	1g
Proteínas	0.6g
Sal	0.36g

8. OGM, ALÉRGENOS Y RADIACIÓN IONIZANTE

- Producto "libre de alérgenos": ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos y sus derivados y de dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10ppm (Reglamento UE 1169/2011). Ausencia de ingredientes de origen animal.
- Producto "libre de OGM": No se han empleado sustancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).
- Producto "NO irradiado": No se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final (Directivas 1999/2/CE y 1992/3/CE)

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto	
	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		x
Crustáceos y derivados		x
Huevos y derivados		x
Pescado y productos derivados		x
Cacahuetes y derivados		x
Soja y derivados		x
Leche y derivados (incluido lactosa)		x
Frutos de cáscara y derivados		x
Apio y derivados		x
Mostaza y derivados		x
Semillas de sésamo y derivados		x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)		x
Altramuces y derivados		x
Moluscos y derivados		x

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días / 37° - conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismos y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

10. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable, y específicamente la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 y CE 1935/2004 y sus actualizaciones).

11. CODIFICACIÓN, CONSUMO PREFERENTE Y ALMACENAJE

Código impreso en la tapa.

Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud.

El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25°C y con humedad relativa inferior al 80%. Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas.