



# FICHA TECNICA

## Cocktail de Frutas 1/2kg con zumo de uva

Código: 6008

Código EAN: 8427754060043

F.C.: 22/02/2022



### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido por mezcla de frutas (dados de melocotón, pera y piña, uvas enteras sin semillas, mitades de cereza) previamente seleccionados, con adición de zumo de uva como líquido de cobertura, envasados en botes herméticamente cerrados y conservados mediante tratamiento térmico adecuado.

**Denominación comercial:** Cocktail de frutas en zumo de uva. Fácil apertura

Origen: España

### 2. CARACTERÍSTICAS

Capacidad	425
Peso neto	420g
Peso escurrido	240g

### 3. PARÁMETROS FÍSICO-QUIÍMICOS

Brix	9-11
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: frutas en proporción variable 57% Melocotón, pera, piña, uva, cereza coloreada con colorante (E-127), zumo de uva (a partir de concentrado) y acidulante (ácido cítrico).

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES TÍPICOS POR 100gr DE PRODUCTO	
Valor energético	207kJ/45kcal
Grasas	0.1g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	10.3g
de los cuales azúcares	9.1g
Fibra alimentaria	1g
Proteínas	0.3g
Sal	0.02g

## 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.