



FICHA TECNICA

Melocotón extra 6/8 1/2kg

Código: 6201

Código EAN: 8427754062016

F.C.: 10/11/2022



1. PRODUCTO

INGREDIENTES	Melocotón 56,47 %, agua 34,23 % y azúcar 9,3 %. ácido ascórbico y ácido cítrico.
CADUCIDAD	Consumir preferentemente antes de 5 años desde fecha de elaboración
CONSERVACIÓN	A temperatura ambiente en su recipiente en lugar seco, fresco (menos de 30°C)
CONSUMO	Una vez abierto consumir o conservar en frigorífico máximo cuatro días
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	El producto elaborado no contiene los alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias
CLASIF. OGM	No contiene ni está compuesto por OGM
ORIGEN PRODUCTO	Producto originario de ESPAÑA

2. PESOS

FORMATO	CAPACIDAD (ml)	PESO NETO (g.)	PESO ESCURRIDO (g.)
RO-425	425	420	240

3. VALOR NUTRICIONAL

Valores medios por 100g. de producto	
Valor energético	74,3 Kcal / 315,3 Kjul
Proteínas	0,0gr
Hidratos Carbono de los cuales azúcares	18,3gr 18,08gr
Grasas de las cuales saturadas	0,0gr 0gr
Sal	9mg

4. REQUERIMIENTOS FÍSICO-QUÍMICOS PRODUCTO FINAL

pH: 3,5 - 3,9

ESTABILIDAD

Muestra 1: 7 días a 37°C

Muestra 2: Testigo a temperatura ambiente

Ausencia de alteración del envase y de rezumado del producto. Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento.

Variación del pH entre la muestra incubada y no incubada <0.5.

Adicionalmente se pueden realizar los siguiente análisis microbiológicos. Se indican los resultados óptimos.

Mesófilos Anaerobios: <10Ufc/g

Lactobacilos: <10Ufc/g

Mohos y levaduras: <10Ufc/g

5. REQUERIMIENTOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCTO FINAL

Color: típico del producto

Olor: típico del producto

Sabor: típico del producto

Textura: típico del producto

6. EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS CATEGORÍA EXTRA

FACTORES:

Color: amarillo intenso

Turbidez: 3

Mínimo de sólidos en grado Brix

Pulpa: 9

Al agua: 6

Masa mínima de los medios frutos en gramos: 17

Uniformidad de tamaño: 1,5

TOLERANCIAS

A) Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo: 5

B) Frutos mal cortados en total: 15

C) Defectos de color: 5

D) Defectos de textura: 5

E) Defectos superficiales: 5

F) Saneados: 0

Suma de tolerancias c+d+e+f: 5

G) Número máximo de piezas con restos de hueso por cada diez o fracción: 1