FICHA TECNICA

Melocotón almíbar 720 ml

Código: 6208
Código EAN: 8427754062085

F.C: 30/05/2022

1. PRODUCTO

Denominación: Melocotón entero en almíbar ligero
Categoría: Extra
Uso recomendado: Postres, Repostería.

ENVASE	CAPACIDAD	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	Nº FRUTOS
Frasco	720	700	330	3

2. INGREDIENTES

Melocotón, agua, azúcar, acidulante E-330 y antioxidante E-300.

3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

pH: ≤ 4
Vacío (cm Hg): >0
Turbidez (Kertesz): ≥ 3
Sólidos solubles a 20ºC (ºBrix): 14 -17
Uniformidad de tamaño: ≤ 1.50
Defectos (%P.E.): ≤ 5

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

• Ausencia de microorganismos patógenos.
• Prueba de estabilidad de conservas llevando a cabo incubación según norma AFNOR NF V08-408.

El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

a)Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
b)Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
c)Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Sabor, olor, color y textura: Típicos del producto.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 Gr):

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES MEDIOS POR 100 g
Valor energético	277,2 kJ / 65,3 kcal
Grasas de las cuales saturadas	<0,5 g 0 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	16 g 15,8 g
Fibra alimentaria	0,65 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	0,01 g

7. OGMs

No contiene Organismos Genéticamente Modificados

8. ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intoleracncias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO:	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados*		x
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		x
HUEVOS y productos a base de huevo		x
PESCADO y productos a base de pescado*		x
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		x
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)*		x
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa)*		x
Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans refia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados		x
APIO y productos derivados		x
MOSTAZA y productos derivados		x
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L en términos de SO2		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el reglamento 1169/2011

9. CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

• Es aconsejable conservar el producto en un lugar seco (humedad relativa inferior al 65%) y a una temperatura máxima de 25º C y protegido de la luz solar directa.

Loteado: L AADDD (AA: dos últimos dígitos del año de fabricación ; DDD: día juliano de producción)

• Consumir preferentemente antes de 5 años después de fecha de fabricación.