



# FICHA TECNICA

## Melocotón en almíbar 3kg

Código: 6205  
Código EAN: 8427754062054  
F.C: 29/11/2022



### 1. PRODUCTO

Descripción Mitades de melocotón en almíbar ligero, de melocotones amarillos clingstone maduros peaches, envasados en latas A9 (2650ml).

### 2. INGREDIENTES

Melocotón, agua, azúcar, sirope de glucosa-fructosa y acidulante: ácido cítrico.

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Parametro	Limite	Método
Sólidos totales solubles (brix)	14-16	Determinado en el líquido de gobierno con un refractómetro, 20°C
Peso Neto	2600 gr	Muestras estadísticas
Peso Escurrido	1500 gr	Tamiz circular 300 mm agujero 2,5mm, tiempo de drenado 2 min.
pH	3.50 – 4,00	Potenciómetro

### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: el color de los melocotones debe ser de naranja a amarillo con una ligera falta de uniformidad y brillo

Sabor / Olor: amarillo típico de los melocotones clingstone.

Consistencia: Ligeramente suave o ligeramente firme

Clasificación tamaño: las mitades de melocotón son uniformes en tamaño (25-32 unidades)

### 5. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES MEDIOS POR 100 g
Valor energético	267 kJ / 63 kcal
Grasas de las cuales saturadas	0.03 <0.01
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	14.55 13.25
Proteínas	0.45
Fibra alimentaria	1.3
Sal	<0.01

## 6. ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias 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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), al-fóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), 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 SO <sub>2</sub>		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

## 7. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS

- 1) Residuos pesticidas: De acuerdo a la legislación europea.
- 2) Contaminantes: De acuerdo a la legislación europea.
- 3) Metales: De acuerdo a la siguiente tabla:

METAL	CONCENTRACIÓN	LOQ	MÉTODO
Estaño (mg/kg)	< 30.0	30	ISO 17240:2004
Plomo (mg/kg)	< 0.025	0.025	Horno graficto absorción atómica
Cadmio (mg/kg)	< 0.010	0.010	504-11-06 en casa basado en AOAC 999.10
Mercurio (mg/kg)	< 0.005	0.005	Hidruro generación
Arsénico (mg/kg)	< 0.0025	0.0025	Hidruro generación

## 8. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril después de sometimiento a procesado termal, de acuerdo a los requerimientos del test de incubación.

<b>PARÁMETROS</b>	<b>MÉTODO</b>	<b>RESULTADO</b>
OMX Unidades totales	IFU 1	Organismos no detectados
Mohos y levaduras	IFU 3,4	Organismos no detectados
Bacteria ácido tolerante	IFU 2	Organismos no detectados
Esporas de mohos	IFU 4	Organismos no detectados
Coliformes	ISO 4832:2006	Organismos no detectados
E.Coli	ISO 16649-2:2001	Organismos no detectados
TAB	IFU 12	Organismos no detectados
Stafilococo aéreo	ISO 6888-1:1999/A2: 2018	Organismos no detectados

## 9. GMO E IONIZACIÓN

De acuerdo a los estatamentos de nuestros proveedores el producto está libre de Organismos Genéticamente Modificados y libre de radiación ionizante.

## 10. VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

la fecha de caducidad es 3 ½ años desde la fecha de fabricación. El producto debe permanecer en un lugar seco y frío (<25°C) libre de insectos y roedor. El producto puede conservarse refrigerado durante 3 días después de su apertura.

## 11. CÓDIGO DE BARRAS

La fecha de producción se imprime sobre la tapa de la lata.  
Ejemplo: PEDNS150722