



FICHA TÉCNICA

Melocotón

s/a añadidos 1 kg

Código: 6210

Código EAN: 8427754062108

F.C: 10/08/2020

F.R: 31/07/2024



1. PRODUCTO:

Denominación comercial: melocotón mitades con edulcorantes 3 kg.

Descripción: Producto obtenido a partir de frutos de *Prunus persica* en su adecuado estado de madurez, partidos, deshuesados, pelados, seleccionados, envasados con edulcorantes en envases metálicos y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

Características:

Capacidad	Peso neto	Peso escurrido
850 ml	800 g	480 g

2. DATOS TÉCNICOS:

2.1 Parámetros físico-químicos:

vacío (Hg cm)	> 4cm. Hg
pH	3.30 - 3.90
°Brix	5-9
Espacio de cabeza	máx. 10% de la altura del envase

2.2 Parámetros organolépticos:

Color	Característico de la fruta en su adecuado estado de madurez
Sabor y aroma	Típico y característico del melocotón en conserva, sin notas extrañas
Textura	Firme pero no dura

2.3 Tolerancias de calidad:

Mal cortado con pedúnculo	10% en cuenta
Mal cortados totales	30% en cuenta
Defecto de color	10% en cuenta
Defecto de textura	10% en cuenta
Manchas o piedra >6mm	10% en cuenta
Restos de piel >10mm	10% en cuenta
Daños mecánicos y rotos	10% en cuenta
Saneados	10% en cuenta
Total de defectos (sin corte)	15%
Astillas >5mm	10% máx
Uniformidad de tamaño	1.75
Materia extraña	ausencia

3. INGREDIENTES:

3.1 Declaración de ingredientes:

Mitades de melocotón, agua, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico, edulcorantes: sucralosa

3.2 Fórmula cuantitativa:

	%
Melocotón	54.00
Agua	45.85
Ácido cítrico E330	0.10
Ácido ascórbico E300	0.02
Sucralosa	0.03

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores típicos por 100 gr. de producto
Valor energético	157kJ / 37Kcal
Grasas	0g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	8g
de los cuales azúcares	5.1g
Fibra	1.3g
Proteínas	0.2g
Sal	0g

5. MENCIONES DE ETIQUETAJE:

Producto **libre de alérgenos**: Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescados, cacahuestes, 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 1992/2/CE y 1992/3/CE).

6. CARACTERÍSTICAS:

6.1 Características Microbiológicas:

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días/37°C - 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.

6.2 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)

6.3 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.

7. ENVASE:

7.1 Envase primario:

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con estañado diferencial 11.2 g/m² interior - 5.6g/m² exterior, apto para uso alimentario.

Dimensiones = 153Ø x 156mm

7.2 Secundario y logística:

uds/band	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	peso palet	altura cm
6	5	10	50	300	880	1690