



FICHA TECNICA

Pera en almíbar 3 kg

Código: 6101

Código EAN: 8427754061026

F.C: 26/04/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO PREVISTO

Mitades de pera en almíbar ligero 2,5 kg.

2. INGREDIENTES

Peras, agua, azúcar, antioxidante acidulante: ácido ascórbico (E300) y acidulante: ácido cítrico (E330).

3. ENVASE, CAPACIDAD Y PESOS

Peso Neto	2500 g
Peso Escurrido	1500 g
Tamaño del pack	Envase de 6
Envase	Lata industrial estandar de acero lacado en caja de cartón exterior
pH	3.4 - 4.1

4. VALORES NUTRICIONALES

VALORES TÍPICOS POR 100gr DE PRODUCTO	
Valor energético	298 kJ / 70.5 kcal
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	14.5 g
de los cuales azúcares	13 g
Fibra	1.2 g
Proteínas	0.2 g
Sal	0 g

5. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	NO CONTIENE
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o 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	X
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa)	X
FRUTOS DE CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados	X
APIO y sus derivados	X
MOSTAZA y sus derivados	X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados como SO ₂	X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	X

6. INFORMACIÓN DIETÉTICA

Este producto es apto para:

Huevo-lacteo vegetarianos	Sí
Vegetarianos	Sí
Veganos	Sí
Diabéticos	Sí
Celíacos	Sí
Kosher	Sí
Halal	No

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Esterilización Comercial sin bacterias patógenas.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Mitades de pera en almíbar

Sabor y aroma: Típico de la pera en conserva

Textura: Típica de la pera en conserva

Cuerpos extraños: Libre de decoloración, manchas y texturas ásperas o materias extrañas

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 3.40 - 4.10

° Brix: 14 - 17

Lata: < 200 ppm (a final de su vida útil)

9. PROCESO DE CONTROL

Proceso termal	Latas para ser procesadas en un mínimo de 85C
Enfriamiento de desinfección de agua	Agua clorada de enfriamiento a > 1 ppm revisada cada hora
Control de las uniones	Superposición, enclaustrado, espacio libre y BH butting
Lavado de latas vacías	Todas las latas son invertidas y lavadas y secadas con soplo de aire antes del llenado
Control de peso	Revisadas mínimo 6 latas por hora en escalas calibradas.
pH	Cada lote controlado por debajo de 4.1

10. ADITIVOS

Colorantes	Ausencia
Conservantes	Ausencia
Antioxidantes	Ácido Ascórbico
Reguladores de acidez	Ácido Cítrico
Espesantes	Ausencia

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco fuera de la exposición directa a la luz solar.

Vida útil y fecha de fabricación: 36 meses

Una vez abierto, el producto debe ser conservado en un envase no metálico cubierto y refrigerado.

Consumir antes de 2 días.