



FICHA TÉCNICA

Mermelada Ciruela Extra 340 g

Código: 6312
Código EAN: 8427754063129
F.C: 07/07/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación del producto: Mermelada de Ciruela. Calidad Extra.

Ingredientes: Ciruela, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, espesante: pectina de frutas, acidulante: ácido cítrico, colorante: clorofilina (E-141) conservador: sorbato potásico.

Preparado con 50 g de fruta por 100 g. Contenido total en azúcares 40 g por 100 g.

2. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

	Objetivo	Rango	Ud de medida
° Brix	40	+3	g de azúcar/100g
pH	3.42	<3.6	Potenciometría
Consistencia	3	±3	Cm Bostwick
Peso Neto	340	329.8	g--EMT
Vacío	≤25		cm Hg

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios por 100g de producto	
Valor energético	696 KJ / 164 kcal
Grasas	0.1 g
de las cuales saturadas	0.02 g
Hidratos de carbono	40.0 g
de los cuales azúcares	40.0 g
Fibra alimentaria	0.85 g
Proteínas	0.3 g
Sal	0.00 g

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto microbiológicamente estable. Ausencia de microorganismos patógenos.

5. PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS:

Sabor característico del fruto. Ausencia de materias extrañas y sabores u olores raros.

6. LOTE/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

LOTE/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	IMPRESO SOBRE LA TAPA 23/03/2019 17:50 (hora de envasado)
	DONDE: 23 = día de caducidad
	03 = mes de caducidad
	2019 = año de caducidad (4 años tras la fecha de fabricación)

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE:

Marítimo: siempre en bodega evitando contacto directo del contenedor con el sol.

Aéreo: proteger producto con mantas térmicas para temperatura de transporte superior a 6° C e inferior a 25° C.

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Almacenar a temperatura ambiente. Una vez abierto guardar en el frigorífico. Evitar volteos y movimientos bruscos.

9. ALÉRGENOS:

INGREDIENTE/ ALÉRGANO	Presente en el mismo producto	Utilizado en la misma línea	Utilizado en la misma planta
Cereales que contengan gluten (es decir: trigo, cebada, avena, centeno, espelta, kamut)	No	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No	No
Huevos y productos a base de huevos	No	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No	No
Leche y derivados	No	No	No
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de barasil, alféncigos (pistachos), nueces de macadamia y productos derivados	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (más de 10 mg/kg o mg/l cómo SO ₂)	No	No	Sí *

* Tras cada fabricación en la que se utiliza un ingrediente alérgeno se aplica un exhaustivo protocolo de limpieza y verificación de la misma. La verificación consiste entre otros en enviar a un laboratorio externo el primer frasco envasado tras la limpieza, analizando en él posibles trazas del alérgeno anteriormente utilizado. La mercancía queda libre tras la recepción de los resultados.