



# FICHA TÉCNICA

## Mermelada Fresa Extra 340 g



Código: 6313  
Código EAN: 8427754063136  
F.C: 19/05/2022

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

**Denominación del producto:** Mermelada de Fresa. Calidad Extra.

**Ingredientes:** Fresa, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, espesante: pectina de frutas, acidulante: ácido cítrico, colorante: carmín cochinilla(E-120) 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	3.22	<3.4	Potenciometría
Consistencia	2	±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	702 KJ / 165 kcal
Grasas	0.2 g
de las cuales saturadas	0.02 g
Hidratos de carbono	40.0 g
de los cuales azúcares	40.0 g
Fibra alimentaria	1.00 g
Proteínas	0.4 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
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (más de 10 mg/kg o mg/l cómo SO2)	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.