



# FICHA TÉCNICA

## Mermelada Fresa 4,2 kg

Código: 6213  
Código EAN: 8427754062139  
F.C: 07/07/2023



### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

**Descripción:** Es el producto preparado por cocción de fresas a los que se han incorporado azúcares hasta conseguir una textura de gel. El producto está pasteurizado y envasado en caliente en cubos de plástico de calidad alimentaria y termosellados.

**Ingredientes producto:** Fresa, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, agua, espesantes: pectina y goma de garrofín, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico, conservantes: benzoato sódico y sorbato potásico.

#### CARACTERÍSTICAS:

CAPACIDAD: 3700 ml  
PESO NETO: 4200 g

### 2. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

° Brix	$\geq 40$
pH	3.0 - 3.50

**CONTENIDO EN FRUTA:**  $\geq 50$

### 3. PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS:

**Color:** Rosa a rojo característico de la fruta.

**Aroma:** Típico, sin notas extrañas.

**Textura:** Gelificada y homogénea, fácilmente untable y sin apariencia líquida.

### 4. TOLERANCIAS DE CALIDAD:

Manchas graves ( $\geq 6$ mm)	1	en 1000g de producto
Manchas leves (3-6mm)	3	en 1000g de producto
Materia vegetal extraña	1	en 1000g de producto
Materia extraña	ausencia	

## 5. FÓRMULA CUANTITATIVA:

	%	
Fresa	50,00	
Jarabe de glucosa-fructosa	21,7	
Agua	14,5	
Azúcar	12,61	
Pectina	0,77	E440
Ácido cítrico	0,16	E330
Goma de garrofín	0,12	E410
Ácido ascórbico	0,05	E300
Benzoato sódico	0,05	E211
Sorbato potásico	0,04	E202

## 6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios por 100g	
Valor energético	175 Kcal / 742 kJ
Grasas	0.2 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	41.8 g
de los cuales azúcares	40,4 g
Fibra alimentaria	1.8 g
Proteínas	0.3 g
Sal	0.0 g

## 7. MENCIONES DE ETIQUETAJE:

- Producto **“libre de alérgenos”**: Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, futos 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 (Reglamento 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).
- Contiene E124: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños. En cumplimiento del Reglamento CE/1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoleptica 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.

## 9. 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)

## 10. CONSUMO PREFERENTE:

- Se recomienda el consumo del producto durante 24 meses posterior a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud.
- El producto es estable a temperatura ambiente, y debe conservarse preferiblemente entre 8-12°C
- Una vez abierto se puede mantener en el mismo envase, cerrado con su tapa y refrigerado.

## 11. ENVASE:

### ENVASE PRIMARIO

Cubo de polipropileno blanco con asa y tapa a presión para usos repetidos. Termosellado con un Dimensiones = 200 (max) x 185mm.

### ENVASE SECUNDARIO Y LOGÍSTICA

uds/bandeja	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	peso/palet	altura palet
2	12	5	60	120	565	1100