



FICHA TÉCNICA

Mermelada
Melocotón 4,2 kg

Código: 6212
Código EAN: 8427754062122
F.C: 07/07/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación del producto: Mermelada de melocotón. Calidad Extra.

Descripción: Es el producto preparado por cocción de melocotones 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: Melocotón, 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	≥ 40
pH	3.0 - 3.50

CONTENIDO EN FRUTA: ≥ 50

3. PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS:

Color: Amarillo a anaranjado característico de la fruta.

Aroma: Típico, sin notas extrañas.

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

4. TOLERANCIAS DE CALIDAD:

Restos de hueso ≥ 3 mm	1	en 300g de producto
Resto de hueso < 3 mm	3	en 300g de producto
Manchas graves (≥ 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:

	%	
Melocotón	50,00	
Jarabe de glucosa-fructosa	20,5	
Agua	14,62	
Azúcar	13,7	
Pectina	0,68	E440
Ácido cítrico	0,24	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	168 Kcal / 714 kJ
Grasas	0,1 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	40,8 g
de los cuales azúcares	40,2 g
Fibra alimentaria	1,1 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, cacahuetes, 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).

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