



# FICHA TECNICA

Manzana gajos lata 5 kg

Código: 6503

Código EAN: 8427754065013

F.C: 04/09/2023



## 1. PRODUCTO

**Denominación:** Manzana segmentos 1/12 al vapor

**Descripción:** Producto obtenido a partir de manzanas peladas y cortadas en doceavos a la que se ha adicionado un líquido de cobertura. A continuación, el producto es sometido a un tratamiento térmico hasta lograr su esterilización comercial.

**Uso esperado:** Producto listo para su consumo.

**Población de destino:** destinado a toda la población en general.

HALAL	KOSHER	VEGANO
Apto	En tramitación	Apto

## 2. FORMATO

ENVASE	UNIDAD DE VENTA	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	PALETIZADO
Lata 5 kg	4 latas/pack	4600 g	4050 g	120 latas/palet

## 3. ALÉRGENOS

ALÉRGENO:	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus 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 (excepto aceite refinado)*		x
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa)*		x
Frutos de cáscara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y productos derivados		x
APIO y productos derivados		x
MOSTAZA y productos derivados		x

GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L en términos de SO <sub>2</sub>		x
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x

Según Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones

### 3. CARACTERÍSTICAS E INFORMACIÓN DE CALIDAD

#### Organolépticas

Aspecto	Manzana doceavos
Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Dulce característico manzana natural

#### Físico-Químicas

pH	3,5 +/- 0,3
Grados Brix	11° +/- 3

#### Microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Límite máximo legal (2)
Aerobios mesófilos totales	< 100 ufc/g	-
Flora esporulada mesófila	< 100 ufc/g	-

(2) Según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones

#### Contaminantes (en fruta fresca)

Plomo	< 0,1 mg/kg
Cadmio	< 0,02 mg/kg
Estaño (inorgánico)	< 200 mg/kg (en producto enlatado)
Patulina	< 25 µg/kg
Melamina	< 2,5 mg/kg
Clorato	< 0,05 mg/kg
Perclorato	< 0,05 mg/kg

Según Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones

#### Plaguicidas

El producto cumple con los límites establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y posteriores modificaciones

#### Criterios de seguridad

Ausencia de impurezas y cuerpos extraños a la fruta

## Otras características

Producto LIBRE de Organismos Genéticamente Modificados  
Producto LIBRE de Radiaciones Ionizantes

## 4. INGREDIENTES

Manzana doceavos, agua, acidulante: ácido cítrico (E-330) y antioxidante: ácido ascórbico (E-300).

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g):

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES MEDIOS POR 100 g
Valor energético	167 kJ / 40 kcal
Grasas de las cuales saturadas	<0,5 g <0.1 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	9 g 8 g
Proteínas	0,3 g
Sal	0,07 g

Según Reglamento (CE) 1169/2011

## 6. CONSUMO PREFERENTE

5 años desde la fecha de fabricación.

## 7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco, alejado de productos químicos y olores extraños. Una vez abierto, trasvasar a un envase de cristal o plástico y mantener en almacenamiento frigorífico durante máximo un mes.

## 8. LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto se ajustará a las Normativas de la Legislación Alimentaria Española y de la Unión Europea que le sean aplicables, incluyendo seguridad alimentaria, microbiología, aditivos, contaminantes, alérgenos, OMG's, plaguicidas y pesticidas, considerando que siempre deberá cumplir todas las publicaciones existentes, así como todas las modificaciones que de éstas deriven.