



FICHA TÉCNICA

Cocktail de Frutas 3 kg

Código: 16001

Código EAN: 8427754160019

F.C.: 10/05/2023



1. PRODUCTO

Denominación comercial: Coctail de Frutas en almíbar ligero 3kg.

Descripción: Producto obtenido por mezcla de frutas (dados de melocotón, pera y piña, uvas enteras, mitades de cereza) envasada con almíbar en envases metálicos y procesada térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

Categoría producto: PRIMERA

Características

Capacidad	Peso neto	Peso escurrido
2650 ml	2500 g	1500 g

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 Parámetros físico-químicos

vacío (Hg cm)	> 4cm. Hg
pH	3.30 - 3.90
°Brix	14-17
Espacio de cabeza	máx. 10% de la altura del envase

2.2 Parámetros organolépticos

Color	Característico de cada una de las frutas
Sabor y aroma	Típico de la mezcla de frutas en conserva, sin notas extrañas
Textura	Firme pero no dura para cada una de las frutas

2.3 Tolerancias de calidad

Defectos de color	5% peso
Defectos de textura	5% peso
Defectos superficiales >6mm	5% peso
Total	10% peso
Restos vegetales propios >5mm	5 en 1kg PN
Semillas sueltas	2 en 100gr PE
Materia extraña	ausencia
Piezas <8mm	10%

3. INGREDIENTES

3.1 Declaración de ingredientes

Frutas en proporción variable: melocotón, pera, uva, piña, cereza (con colorante E-127), agua, azúcar, acidulante: ácido cítrico E-330 y Vitamina C.

3.2 Fórmula cuantitativa

	%
Fruta	50.94
dados de melocotón	20-50%
dados de pera	20-45%
tidbits de piña	6.0 medida mínima
uvas	3 medida mínima
cerezas	2.5 medida mínima
Agua	41.34
Azúcar	5.20
Jarabe de glucosa-fructosa	2.20
Ácido cítrico (E330)	0.30
Ácido ascórbico (E300)	0.02
Eritrosina (E127)	tiñendo las cerezas

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valores típicos por 100gr. de producto
Valor energético	256 kJ / 60Kcal
Grasas	0.01g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	14.6g
de los cuales azúcares	14g
Proteínas	0.17g
Sal	0.01g

5. MENCIONES DE ETIQUETAJE

Producto **libre de alérgenos**: Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescados, cacahuetes, soja, leche, frutos 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. (Reglamentos 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).

6. CARACTERÍSTICAS

6.1 Características Microbiológicas

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

6.2 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)

6.3 Codificación, consumo preferente y almacenaje

Código impreso en la tapa.

Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud.

El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25°C y con humedad relativa inferior al 80%. Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas.

7. ENVASE

7.1 Envase primario

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con estañado diferencial 11.2 g/m² interior - 5.6g/m² exterior, apto para uso alimentario.

Dimensiones = 153Ø x 156mm

7.2 Secundario y logística

uds/band	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	peso palet	altura cm
6	5	10	50	300	880	1690