

*Esta mermelada se elabora a partir de fruta seleccionada y sin azúcares añadidos. El proceso se realiza a vacío, a temperaturas inferiores a 55°C para mantener el color, el sabor y los aromas.*



**DENOMINACION LEGAL:**

Arándano con sirope de ágave

**INGREDIENTES:**

Arándanos, sirope de ágave y espesante: pectina de frutas.

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 212 ml

**CONDICIONES DE CONSERVACION:**

Conservar en lugar fresco después de abrirlo.

**ALERGENOS Y OGMs:** Producto libre de alergenos y OGMs

D A T O S  L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205013938		
		Largo	64 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	64 mm.	P. neto	215 g.
		Alto	92 mm.	P. bruto	376 g.
	CAJA	DUN	18425205013935		
		Largo	268 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	201 mm.	P. bruto	4,6 kg
		Alto	92 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	14
		Ancho	800 mm.	Capas palet	10
		Alto	1070 mm.	Cajas palet	140
		P. bruto	672 kg	Unidades palets	1680

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	523,9 Kj	<b>Hidratos de carbono</b>	28,8 g
	123,6 kcal	<b>de los cuales azúcares</b>	25,3 g
<b>Grasas</b>	<0,5 g	<b>Proteínas</b>	0,5 g
<b>de las cuales saturadas</b>	<0,5 g	<b>Sal</b>	0,3 g

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Color:** Tipico      **Olor:** Tipico      **Textura:** Tipico      **Sabor:** Tipico

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Mesofilos aerobios</b>	< 10 ufc/g	<b>Mohos y levaduras</b>	< 10 ufc/g
<b>Mesofilos anaerobios</b>	< 10 ufc/g	<b>Termofilos aerobios</b>	< 10 ufc/g
<b>Mesof. Anaer. sulforeductores</b>	< 10 ufc/g	<b>Termofilos anaerobios</b>	< 10 ufc/g

#### INFORMACION COMPLEMENTARIA:

<b>Origen:</b>	Producto elaborado en Navarra. Producto de España.
<b>Fecha de consumo preferente:</b>	DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación
<b>Lote:</b>	Fecha de consumo preferente.
<b>Tratamiento térmico:</b>	Pasteurización Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.
<b>Poblacion destino:</b>	Población en general
<b>Modo de empleo:</b>	Listo para consumir.

#### LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones  
Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.  
Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.  
Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.  
Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.  
Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.  
Reglamento nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.  
Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.  
Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.  
Reglamento UE nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.  
Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.