

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 de agricultura ecológica

INGREDIENTES:

Arándanos*, sirope de ágave y espesante: pectina de frutas.
*Procedente de la agricultura ecológica.

FORMATO:

Frasco de vidrio de 212 ml

CONDICIONES DE CONSERVACION:

Conservar en lugar fresco después de abrirlo.

ALERGENOS Y OGMs: Producto libre de alérgenos y OGMs

D A T O S L O G I S T I C O S	UNIDAD	EAN	8425205013976		
		Largo	64 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	64 mm.	P. neto	215 g.
		Alto	92 mm.	P. bruto	376 g.
	CAJA	DUN	18425205013973		
		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





Conservamos la esencia de
nuestra tierra

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Mermelada de arándano con sirope de ágave de agricultura ecológica



INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

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

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

INFORMACION COMPLEMENTARIA:

Origen:	Producto elaborado en Navarra. Producto de España.
Fecha de consumo preferente:	DD/MM/AAAA - 5 Años a partir de la fecha de fabricación
Lote:	Fecha de consumo preferente.
Tratamiento térmico:	Pasteurización
	Con él se garantiza la esterilidad comercial del producto.
Poblacion destino:	Población en general
Modo de empleo:	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.
 Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión de 5 de Septiembre de 2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Conservas Pedro Luis, S.L.

Pol. Ind. El Ramal, 19. 31580 LODOSA (Navarra) – Tel.: 948 69 36 31 – Fax: 948 69 48 33

Fecha: 21/09/2017

www.conservaspedroluis.com - e-mail: info@conservaspedroluis.com

REV. 7