

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



**DENOMINACION LEGAL:**

Mermelada de frambuesa de agricultura ecológica, extra.

**INGREDIENTES:**

Frambuesas\*, azúcar de caña\*, y espesante: pectina de frutas.  
\*Procedente de la agricultura ecológica.

**FORMATO:**

Frasco de vidrio de 275 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	8425205012108		
		Largo	73 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	73 mm.	P. neto	300 g.
		Alto	100 mm.	P. bruto	529 g.
	CAJA	DUN	18425205012105		
		Largo	292 mm.	Unidades caja	12
		Ancho	219 mm.	P. bruto	6,4 kg
		Alto	100 mm.		
	PALET	Largo	1200 mm.	Cajas capa	12
		Ancho	800 mm.	Capas palet	10
		Alto	1150 mm.	Cajas palet	120
		P. bruto	793 kg	Unidades palets	1440

**CERTIFICADOS DE CALIDAD**





Conservamos la esencia de  
nuestra tierra

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### Mermelada de frambuesa de agricultura ecológica



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	860,6 Kj	<b>Hidratos de carbono</b>	48 g
	202,7 kcal	<b>de los cuales azúcares</b>	43,1 g
<b>Grasas</b>	0,7 g	<b>Proteínas</b>	1,1 g
<b>de las cuales saturadas</b>	0,4 g	<b>Sal</b>	0 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.  
 Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumir 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 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 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reg. (CE) nº 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.  
 Reglamento (CE) nº 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.  
 Real Decreto 670/1990 Norma de calidad para las mermeladas.

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