

Esta mermelada está elaborada con fruta fresca, azúcar y pectina de frutas. El proceso se realiza en una bola de concentración a temperaturas inferiores a 55°C. Así se consigue una alta concentración de la fruta, manteniendo el color, el sabor y los aromas.



DENOMINACION LEGAL:

Mermelada de melocotón, Extra.

INGREDIENTES:

Melocotones, azúcar, espesante: pectina de frutas y corrector de acidez: ácido cítrico.

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	8425205013716		
		Largo	64 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	64 mm.	P. neto	220 g.
		Alto	92 mm.	P. bruto	381 g.
	CAJA	DUN	18425205013713		
		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

Valor energetico	750,8 Kj	Hidratos de carbono	42,1 g
	176,8 kcal	de los cuales azúcares	38,7 g
Grasas	0,5 g	Proteínas	0,9 g
de las cuales saturadas	0	Sal	0 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.
Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor 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.
Real Decreto 670/1990 Norma de calidad para las Mermeladas.