

*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 naranja dulce, Extra.

**INGREDIENTES:**

Naranjas, 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 alergenys y OGMs

D A T O S  L O G 	UNIDAD	EAN	8425205013723		
		Largo	64 mm.	P. escurrido	g.
		Ancho	64 mm.	P. neto	220 g.
		Alto	92 mm.	P. bruto	381 g.
	CAJA	DUN	18425205013720		
		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 naranja dulce



#### INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g

<b>Valor energetico</b>	829 Kj 195 kcal	<b>Hidratos de carbono</b>	47,6 g
<b>Grasas</b>	<1 g	<b>de los cuales azúcares</b>	37,1 g
<b>de las cuales saturadas</b>	<0,1	<b>Proteínas</b>	0,5 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 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.

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