

CONFITURA EXTRA DE FRESA PORCION 120X25G
STRAWBERRY EXTRA JAM PORTION 120/25G

MARCA/BRAND **HERO**

PESO NETO/ NET WEIGHT 120x25g



PRODUCTO/
PRODUCT

ES	Confitura extra de fresa
EN	Strawberry extra jam

ENVASE/
CONTAINER

ES	Porción de aluminio
EN	Aluminum portion

EMBALAJE/
PACKAGING

ES	Unidad de embalaje:	120 x25	Unid./Units per pallet:	100	Palet europeo 80X120
EN	Packaging unit:	120 x25	Cajas/cases per pallet:	100	European pallet 80x120

INGREDIENTES
/INGREDIENTS

ES	Fresas, azúcar, jarabe de glucosa, gelificante (pectina) y acidulante (ácido cítrico). Elaborado con 45g de fruta por 100g.
EN	Strawberry, sugar, glucose syrup, gelly agent (pectin) y acidulant (citric acid). It is made with 45g of fruit per 100g.

INFORMACION NUTRICIONAL/
NUTRITIONAL INFORMATION

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	*%VR	Por 25g /Per 25 g
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	1.023		
	kcal	241		
Grasas/Fat	g	< 0,5		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	< 0,1		
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	58		
de los cuales azúcares/of which sugars	g	47,0		
Proteínas/ Protein	g	< 0,5		
Sal/ Salt	g	< 0,02		

CARACTERÍSTICAS/
CHARACTERISTICS

FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
°Brix / °Brix value	60 - 60,5	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
pH	3,05 - 3,15	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES			
		EN	Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales
		ES	Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste.

CONSUMO PREFERENTE/
SHELF LIFE

ES	22 meses
EN	22 months

PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	El proceso de producción consiste en las siguientes etapas: recepción de la materia prima, preparación de la fórmula, la mezcla de los componentes, concentración, dosificado, enfriamiento, etiquetado, almacenamiento, cuarentena y expedición
	EN	The production process consists of the following stages: raw material reception, preparation of the formula, mixing components, concentration, filling, cooling, labeling, storage, quarantine and expedition
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	En el fondo de la porción se marca la fecha de consumo preferente indicando el día, mes y año.
	EN	At the bottom of the portion the best before date is marked indicating the day, month and year.
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Una vez abierto conservar en el frigorífico.
	EN	Once opened, keep in the refrigerator.
CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM	ES	Se realizan controles de materias primas, procesos y productos con el fin de garantizar la calidad de los productos de acuerdo a los exigentes criterios establecidos. De igual forma, se encuentra establecido un Sistema APPCC de acuerdo con lo establecido, entre otros, en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios con el fin de garantizar todos los aspectos relacionados con la Higiene (seguridad y salubridad) de los productos
	EN	Control of the raw materials, process and finished products are carried out with the aim of guaranteeing the quality of the products according to the strict criteria established. Equally, an HACCP System is implemented for all the production lines according to the established, amongst others, in the EC Regulation nº 852/2004, 29 April 2004, relating to the hygiene of food products in order to guarantee all the aspects concerning Hygiene (safety and healthy) of the products
INFORMACIÓN ALERGENOS /ALLERGEN INFORMATION	ES	No contiene ninguna sustancia alergénica ni derivados, no declarados en el etiquetado, recogidos en el anexo II del Reglamento 1169/2011.
	EN	It does not contain any allergenic substance or derivatives, non-declared in the labeling, listed in Annex II of Regulation 1169/2011.
INFORMACIÓN OGMs/GMOs INFORMATION	ES	Los ingredientes no están producidos a partir de organismos genéticamente modificados (OGMs) o sus derivados, y por tanto no entran en el ámbito de aplicación del Reglamento 1829/2003.
	EN	The ingredients are not produced from genetically modified organisms (GMOs) or their derivatives, and therefore are not within the scope of Regulation 1829/2003.
INFORMACIÓN NORMATIVA DE ENVASES/ INFORMATION ON PACKAGING REGULATION	ES	Cumple con los Reglamentos 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 y 10/2011 relacionados con envases y contacto con alimentos; y con la Directiva 94/62/EC sobre envasado y residuos de envasado.
	EN	It complies with Regulations 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 and 10/2011 related to packaging and food contact; and Directive 94/62 / EC on packaging and packaging waste.

Emitido por: R&D

23/10/2023