


IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre producto	Mermelada fresa	Código producto	4119
Descripción	Mermelada preparada a partir de la fresa entera triturada, mezclada con azúcares, agua y otros ingredientes hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada.		
Material y formato de envasado	Cubo de polipropileno. Cód. C: Peso bruto: 6,500 Kg. Peso neto: 6,280 Kg.		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO			
Denominación	Mermelada de fresa	Fotografía del producto	
Ingredientes	Azúcar, Fresa (30%), Agua, Jarabe de glucosa y fructosa, Gelificante: pectina (E-440ii), Acidulante: ácido cítrico (E-330), Espesante: goma guar (E-412), Conservante: sorbato potásico (E-202), Aroma, Colorante: cochinilla (E-120).		
Fecha de consumo preferente	2 años desde la fecha de fabricación.		
Condiciones de conservación	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de humedad. Una vez abierto, conservar tapado en las mismas condiciones descritas anteriormente.		

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

Parámetros FQ	Tolerancia	Equipo	Características organolépticas
°Brix	57 ± 3	Refractómetro	
pH	3,45 ± 0,3	pH-metro	

Textura ligeramente gelificada, suave. Presencia de pulpa. Color rojo intenso, translúcido. Olor y sabor a fresa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por 100g de producto:

Valor energético (Kcal)	229,8
Valor energético (KJ)	974,9
Grasas (g)	0,20
- De las cuales saturadas (g)	0,13
Hidratos de carbono (g)	55,1
- De los cuales azúcares (g)	55,1
Proteínas (g)	0,4
Sal (g)	<0,1

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Tolerancia
<i>Listeria monocytogenes</i> R 2073/2005 R 1441/2007	Ausencia/25g
Mohos / levaduras	< 10 ufc/g
Aerobios mesófilos	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
Clostridium sulfito reductores	< 10 ufc/g

Valores estimados según el artículo 30 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en el que se especifica (artículo 30) la información nutricional obligatoria.

ADITIVOS PERMITIDOS

Número E	Denominación	Dosis máxima autorizada (mg/kg, mg/l)
E-440ii	Pectina	Quantum satis
E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
E-412	Goma guar	10.000
E-202	Sorbato potásico	1.000
E-120	Cochinilla	100

Según el REGLAMENTO (UE) 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión, para la categoría de Confituras, jaleas, marmalades y similares.

ALÉRGENOS			
ALÉRGENO Alérgenos incluidos en el ANEXO II del Reglamento (CE) 1169/2011	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

DECLARACIONES	
IRRADIACIÓN	Nuestros productos no han sido irradiados ni contienen ingredientes irradiados, de acuerdo con las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE .
OGM	No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente (OMG), ni se ha producido a partir de ingredientes que hayan sido modificados genéticamente. Tal y como regulan los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 .
PLAGUICIDAS	El producto cumple con los límites establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, así como modificaciones posteriores.
CONTAMINANTES	El producto cumple con los límites establecidos en el Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, así como modificaciones posteriores.