

FICHA TÉCNICA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL**Denominación del producto:** CHUTNEY CIRUELA SECA CON AVELLANAS Y CURRY**Descripción del producto:** Salsa agri dulce elaborada a partir de ciruelas secas con avellanas y curry, entre otras especias. Envasado y sometido a temperaturas de pasteurización (80-90°C) para su conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.**Ingredientes:** Ciruela seca 26,2%, agua, azúcar, manzana, **avellana**, vinagre de vino blanco, curry, canela, pimienta y cayena.**Alérgenos:** contiene FRUTOS DE CÁSCARA.**OMG:** no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente.**Radiación:** no contiene ingredientes ni ha sido irradiado.**Población sensible:** alérgicos a los alérgenos indicados.**2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color:	marrónáceo
Sabor:	dulce con toque de curry
Olor:	dulce, avellana y curry
Textura:	gelificada con trozos de avellana

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	3,7 ± 0,2
°Brix:	40 ± 3

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se garantiza la estabilidad microbiológica:

Aerobios mesófilos a 30°C	<10 ³ UFC/g
Anaerobios mesófilos	<10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia/25g
<i>Bacillus cereus</i>	<10 UFC/g
Mohos y levaduras	<10 UFC/g

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

Valor energético (kJ / kcal)	922/221
Grasas (g)	0,6
de las cuales saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	50
de los cuales azúcares (g)	40
Fibra alimentaria (g)	5,6
Proteínas (g)	1,2
Sal (g)	0,08

4.1 CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Conservar en temperatura ambiente. Se recomienda que no impacte la luz del sol directamente. Una vez abierto, conservar en refrigeración durante 7 días.

4.2 INSTRUCCIONES DE USO

Consumo directo.

4.3 SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Ideal como base para una salsa de curry y uvas para servir con aves de corral. También es perfecto para preparar una salsa de ciruelas para servir con cerdo o pato.

4.3 VIDA ÚTIL*

Consumir preferentemente antes de 4 años.

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13:	8436027671398
Material del envase primario:	vidrio y hojalata
Peso neto:	275 g aprox.
Peso bruto:	425 g aprox.
Código caja:	240
Código DUN-14:	18436027671395
Material de la caja:	cartón
Tamaño de la caja:	227 x 95 x 151 mm
Peso bruto caja:	2,6 Kg aprox.
Nº unidades / caja:	6 unidades
Nº cajas / capa:	25 cajas
Nº capas / palet:	11 capas
Nº cajas / palet:	275 cajas
Nº unidades / palet:	1650 unidades

*Desde fecha de etiquetado

FICHA TÉCNICA

6. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002 (DOUE L 31, de 01.02.2002), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

REAL DECRETO 2420/1978, de 2 de junio (BOE de 12 de octubre). Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.

REAL DECRETO 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

REGLAMENTO 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (CE) 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre (BOE del 25), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE del 4), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.



Laia Navarrete Reinicke
Responsable de calidad