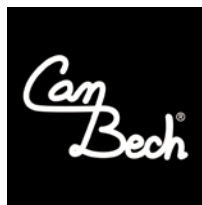


GB Artesanos
Gastronómicos SLU

CHUTNEY PERA CON JENGIBRE

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
2. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO
 - 3.1 OBTENCIÓN
 - 3.2 IDENTIFICACION/ETIQUETAJE
 - 3.3 CONSERVACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS
 - 4.1 INGREDIENTES
 - 4.2 VALORES NUTRICIONALES
 - 4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
 - 4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
 - 4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN (PACKING)
 - 4.6 CADUCIDAD
5. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

CHUTNEY PERA CON JENGIBRE

1 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Salsa agridulce elaborada a partir de frutas, verduras y especias.
Ideal para acompañar carnes a la parrilla como, pato, ternera, cerdo y pollo.

2 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.

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 (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007)

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

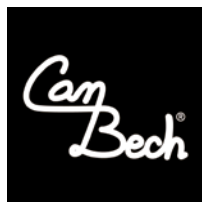
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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.



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

CHUTNEY PERA CON JENGIBRE

3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

3.1 OBTENCIÓN

La elaboración de esta salsa se realiza de forma tradicional eligiendo las mejores materias primas para su manipulación con mimo y respetando texturas y aromas naturales.

3.2 IDENTIFICACIÓN / ETIQUETAJE

Todos los productos elaborados por la empresa GB. Artesanos Gastronómicos S.L.U cumplen la normativa vigente sobre etiquetaje de productos alimentarios.

La etiqueta está compuesta por:

- *Denominación del producto*
- *Ingredientes*
- *Peso neto*
- *Nº de lote*
- *Fecha de caducidad*
- *Código de barras / código EAN*
- *Temperatura de conservación*
- *Marca*
- *Razón social y dirección*

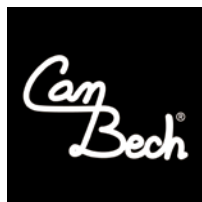
3.3 CONSERVACIÓN

Al tratarse de una conserva, se podrá almacenar a Tª ambiente mientras ésta no esté abierta. Se recomienda que no impacte el sol directamente sobre el producto. Una vez abierto conservar en refrigeración a una Tª no superior de 5ºC.

4 CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS

4.1 INGREDIENTES

Pera 69%, cebolla 16.57%, azúcar 10.35%, pasas sultanas 3.45%, vinagre de vino 0.52%, jengibre 0.03%, cayena.



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

CHUTNEY PERA CON JENGIBRE

4.2 VALORES NUTRICIONALES

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g de producto	
Valor energético	548 kJ / 131 Kcal
Grasas	2,4 g
de las cuales saturadas	0,8 g
Hidratos de carbono	25 g
de los cuales azúcares	13,6 g
Fibra alimentaria	3,7 g
Proteínas	0,6 g
Sal	0,02 g

NOTA:

El producto se debe encontrar para su venta en perfectas condiciones de envasado y con el precinto de calidad intacto. Además el número de lote, fecha de caducidad e ingredientes deben ser visibles y claros.

4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Salsa agridulce a partir de pera, cebolla, pasas y jengibre.

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

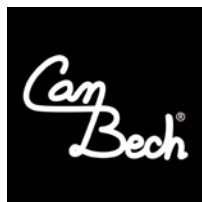
Parámetro	Valor de referencia
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	<100 ufg/g

4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN DE ENVASE Y PALETIZACIÓN

Peso bruto	400 g aprox.
Peso neto	250 g aprox.
Nº de botes por caja	6 unidades/caja
Cajas/piso	25 cajas
Pisos/palet	11 pisos
Botes/palet	1650 unidades/palet
Cajas/palet	275 cajas/palet
Tipo de transporte	Según condiciones comerciales

4.6 CADUCIDAD

Debe consumirse preferentemente antes de 4 años.



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

CHUTNEY PERA CON JENGIBRE

Ref.: CBCH00410
Código EAN: 8436027671336
Versión: 1
Fecha: 18/11/2016

Página 5 de 5

5 INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Altramuz y productos derivados		X
2 Apio y productos derivados		X
3 Cacahuets y productos derivados		X
4 Cereales con gluten		X
5 Dióxido de azufre y sulfitos		X
6 Frutos secos		X
7 Huevos y productos derivados		X
8 Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
9 Crustáceos y productos derivados		X
10 Moluscos y productos derivados		X
11 Mostaza y productos derivados		X
12 Pescado y productos derivados		X
13 Semillas de sésamo y productos derivados		X
14 Soja y derivados		X

Este producto no ha estado sometido a radiación

Este producto no contiene Ingredientes Modificados Genéticamente

Firmado: Laia Navarrete
Responsable de Calidad
18/11/2016