JALEA DE PÉTALOS DE ROSA

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

1 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

De sabor fresco y floral, la salsa gelificada de pétalos de rosa es un producto cien por cien natural, ideal para maridar con quesos y foie gras.

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.
REAL DECRETO 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas.
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.

3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

3.1 OBTENCIÓN

La elaboración de esta jalea gelificada se realiza de forma tradicional, eligiendo las mejores materias primas para su manipulación con mimo y respetando las texturas y aromas naturales.
El envasado es igualmente tradicional y el producto es sometido a temperaturas de pasteurización (80-90ºC) para su mejor conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.

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 almacenara 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

Azúcar, agua, zumo de limón 5.3%, frambuesa 3%, pétalos de rosa 1%, gelificante: pectina de frutas, aroma natural de rosas.

4.2 VALORES NUTRICIONALES

Elaborado con 9,3 gramos de fruta por cada 100 gramos de producto final.
Contenido total de azúcares 51,6 gramos por 100 gramos (Incluidos los propios de la fruta). Azúcar añadido 47,6 gramos por 100 gramos (según estado de maduración de la fruta).

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g de producto	
Valor energético	914 kJ / 219 Kcal
Grasas	0,1 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	53 g
de los cuales azúcares	51,6 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	0,9 g
Sal	0,01g

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 ORGANOLÈPTICAS

De sabor a rosa y con textura de jalea, tiene pétalos de rosa naturales. El color es de un rosado intenso.

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN DE ENVASE Y PALETIZACIÓN

Peso neto	285g aprox.
Nº de botes por caja	6 unidades/caja
Cajas/piso	25 cajas
Pisos/palet	11 pisos
Unidades/palet	1650 unidades/palet
Cajas/palet	275 cajas/palet
Tipo de transporte	Según condiciones comerciales
Peso neto por caja	4,2 Kg aprox.

4.6 CADUCIDAD

Debe consumirse preferentemente antes de 4 años.

JALEA DE PÉTALOS DE ROSA

5 INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Altramuz y productos derivados		X
2 Apio y productos derivados		X
3 Cacahuetes y productos derivados		X
4 Cereales con gluten	Puede contener trazas	
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
20/04/2016