

## 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

**Denominación del producto:** MERMELADA EXTRA DE MELOCOTÓN

**Descripción del producto:** Una mermelada hecha con melocotón. Solamente con ingredientes naturales. Envasado y sometido a temperaturas de pasteurización (80-90°C) para su conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.



**Ingredientes:** melocotón 55%, azúcar, zumo limón y gelificante: pectinas.

Elaborado con 55 g de fruta por cada 100 g.

Contenido total de azúcares 50 g por 100 g.

**Alérgenos:** no contiene alérgenos.

**OMG:** no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente.

**Radiación:** no contiene ingredientes ni ha sido irradiado.

**Población sensible:** diabéticos.

### 2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	anaranjado.
Sabor:	dulce característico del melocotón
Olor:	dulce
Textura:	gelificada con trozos de melocotón

### 2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	3,5 ± 0,2
°Brix:	50 ± 3

### 2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se garantiza la estabilidad microbiológica:

Aerobios mesófilos a 30°C	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Anaerobios mesófilos	<10 <sup>2</sup> 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)	870/208
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	<0,1
Hidratos de carbono (g)	50
de los cuales azúcares (g)	50
Fibra alimentaria (g)	1,7
Proteínas (g)	0,6
Sal (g)	0,12

### 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

Combina con queso zamorano, con una tostada con salmón ahumado o con helado de vainilla. También es ideal para elaborar una nueva versión del cóctel Bellini.

### 4.3 VIDA ÚTIL\*

Consumir preferentemente antes de 4 años.

### 5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13:	8436027671541
Material del envase primario:	vidrio y hojalata
Peso neto:	280 g aprox.
Peso bruto:	431 g aprox.
Código caja:	315
Código DUN-14:	18436027671548
Material de la caja:	cartón
Tamaño de la caja:	227 x 95 x 151 mm
Peso bruto caja:	2,7 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

#### **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 mermelada 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**