

FICHA TÉCNICA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL**Denominación del producto:** GIFT PACK SELECTION MINI JFC 3x30g (frambuesa-higo-uva)**Descripción del producto:** Caja regalo con una selección de 3 salsas dulces mini Just for Cheese (manzana, higo negro y melocotón) para maridar con quesos en un formado de 3x30g aproximadamente.**Ingredientes MANZANA:** manzana Golden de España 65%, azúcar, PISTACHO de Turquía 6,5%, zumo de limón, canela de Sri Lanka 0,3% y gelificante: pectinas.**Ingredientes HIGO:** higo negro de España 61%, azúcar, NUEZ DE MACADAMIA de Australia 7%, zumo de limón y pimienta Jamaica 0,5%.**Ingredientes MELOCOTÓN:** melocotón 52%, albaricoque 22%, azúcar, bayas de Goji 3,7% (contiene SULFITOS), zumo de limón, gelificante: pectinas y cardamomo de Guatemala 0,1%.**Alérgenos:** contiene FRUTOS DE CÁSCARA y SULFITOS.**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**

	MANZANA	HIGO	MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE
Color:	verde amarillento	marrón oscuro	naranja
Sabor:	dulce, típico del producto	dulce, típico el producto	dulce
Olor:	dulce y a canela	higo y pimienta jamaica	melocotón y albaricoque
Textura:	con dados de manzana	gelificada con pepitas	con trozos de melocotón

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	MANZANA	HIGO	MELOCOTÓN
pH:	3,8 ± 0,2	4,3 ± 0,2	3,8 ± 0,2
°Brix:	40 ± 3	53 ± 3	32 ± 3

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se garantiza la estabilidad microbiológica:

Aerobios mesófilos a 30°C	<10 UFC/g
Anaerobios mesófilos	<10 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	no detectado/25g
<i>Bacillus cereus</i>	<10 UFC/g
Mohos y levaduras	<10 UFC/g

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

	MANZANA	HIGO	MELOCOTÓN
Valor energético (kJ / kcal)	902/215	1331/316	604/144
Grasas (g)	4,3	9,2	<0,5
de las cuales saturadas (g)	0,5	1,5	<0,1
Hidratos de carbono (g)	41	54	33
de los cuales azúcares (g)	40	53	32
Fibra alimentaria (g)	2,9	3,5	2,3
Proteínas (g)	1,6	2,3	1,4
Sal (g)	0,10	0,01	0,12

FICHA TÉCNICA

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

MANZANA: Un mestizaje sutil y perfecto para todo tipo de quesos de pasta dura como: Manchego, Comté, Parmesano, Idiazabal, Gouda, Gruyère...

HIGO: suavidad y cremosidad para maridar con la potencia y personalidad de los quesos azules (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Cabrales, Queso de Valdeón,...)

MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE: Dulzura moderada, sabor y contrapunto cítrico para quesos de pasta blanda y cremosa como: Brie de Meaux, Brie de Melun, Camembert, Brillant-Savarin, Chaource...



4.3 VIDA ÚTIL*

Consumir preferentemente antes de 3 años.

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13:	8436027670766	Nº botes / gift box:	3	botes
Material del envase primario:	vidrio y hojalata	Nº gift box / caja:	8	gift box
Peso neto:	3x30 g aprox.	Nº cajas / capa:	32	cajas
Peso bruto:	275 g aprox.	Nº capas / palet:	12	unidades
Código caja:	1552	Nº cajas / palet:	384	cajas
Material de la caja:	cartón	Nº gift box / palet:	3072	gift box

FICHA TÉCNICA

*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.

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