

FICHA TÉCNICA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL**Denominación del producto:** MIX DISPLAY 30x30g SURTIDO MINI JUST FOR CHEESE**Descripción del producto:** Caja con un surtido de 5 salsas dulces mini Just for Cheese para maridar con quesos en un formato de 30x30g (frambuesa, higos negros, uva, melocotón y albaricoque, manzana).**Ingredientes FRAMBUESA:** Azúcar, agua, zumo de limón, 2,4% frambuesa, gelificante: pectinas, 0,6% pétalos de rosa, 0,05% pimienta Sechuan, aroma natural de rosas.**Ingredientes HIGO:** 61% higo, azúcar, 12% nueces de macadamia de Australia, zumo de limón, 0,5% pimienta jamaica.**Ingredientes UVA:** 69% uva, azúcar, 6,1% almendra de Mallorca, zumo de limón, gelificante: pectinas.**Ingredientes MELOCOTÓN:** Melocotón 52,6%, albaricoque 22,6%, azúcar, bayas de Goji 3,8%, zumo de limón, cardamomo de Guatemala 0,1%.**Ingredientes MANZANA:** Manzana Golden 72,5%, azúcar, pistacho de Turquía 7,2%, zumo de limón, canela de Sri Lanka 0,3%.**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 frutos de cáscara y diabéticos.**2.1 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

	FRAMBUESA	HIGO	UVA
Color:	rojizo brillante	marrón oscuro	morado marronáceo
Sabor:	dulce, típico del producto	dulce, típico del producto	dulce, típico del producto
Olor:	rosa y pimienta Sechuan	higo y pimienta jamaica	fresco
Textura:	gelificada	gelificada con pepitas	acuosa y crujiente

	MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE	MANZANA
Color:	naranja	verde amarillento
Sabor:	dulce	dulce, típico del producto
Olor:	melocotón y albaricoque	dulce y a canela
Textura:	con trozos de melocotón y bayas de Goyi	con dados de manzana y pistacho

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	FRAMBUESA	HIGO	UVA
pH:	3,3 ± 0,2	4,3 ± 0,2	3,7 ± 0,2
°Brix:	53 ± 3	53 ± 3	49 ± 3

	MELOCOTÓN	MANZANA
pH:	3,8 ± 0,2	3,8 ± 0,2
°Brix:	30 ± 3	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
<i>Bacillus cereus</i>	<10 UFC/g
Mohos y levaduras	<10 UFC/g

FICHA TÉCNICA

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

	FRAMBUESA	HIGO	UVA	MELOCOTÓN	MANZANA
Valor energético (kJ / kcal)	907/217	1591/380	1090/260	567/135	902/215
Grasas (g)	<0,5	15,5	5,2	<0,5	4,3
de las cuales saturadas (g)	<0,1	2,5	0,4	<0,1	0,5
Hidratos de carbono (g)	53	55	50	31	41
de los cuales azúcares (g)	53	53	49	30	40
Fibra alimentaria (g)	1,2	4,2	2,6	2,2	2,9
Proteínas (g)	<0,5	3,0	2,6	1,3	1,6
Sal (g)	0,15	<0,01	0,25	0,12	0,10

4.1 CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Transportar y 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

FRAMBUESA: combinación dulce y perfumada para los aromas lácticos y limpios de los quesos frescos (Ricotta, Mozzarella, Feta, Cottage, Queso Blanco, Requit, Brossat, Cuajada,...)

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

UVA: salsa de textura acuosa, fresca y con un toque crujiente ideal para quesos de olor y sabor penetrante (Munster, Maroilles, Livarot, Reblochon de Savoie, Taleggio, Langres,...)

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...

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

**4.3 VIDA ÚTIL***

Consumir preferentemente antes de 3 años.

*Desde fecha de etiquetado

FICHA TÉCNICA

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13:	8436027670834	Nº sabores:	5	sabores
Material del envase primario:	vidrio y hojalata	Nº botes / sabor:	6	botes
Peso neto caja:	30x30 g aprox.	Nº botes / caja:	30	botes
Peso bruto caja:	2,7 kg aprox.	Nº cajas / capa:	25	cajas
Tamaño caja:	226x136x86 mm	Nº capas / palet:	12	unidades
Código caja:	CBJF00034	Nº cajas / palet:	300	cajas
Material de la caja:	cartón	Nº botes / palet:	9000	botes
Peso bruto palet:	57,7 kg aprox.	Tipo palet:	EUROPEO	
Altura palet:	2,4 m			

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