



**MITADES PERA EN
ALMIBAR PRIMERA 1 KG**

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO 20015
REV 01 09-2014

DESCRIPCION

Producto obtenido a partir de frutos sanos y limpios del *Pyrus communis L.*, seleccionados, pelados, partidos en mitades, descorazonados y envasados en bote metálico con una disolución de azúcar como líquido de gobierno. Sometidas térmicamente a tratamiento de pasteurización hasta obtener esterilización comercial.

INGREDIENTES

Mitades de pera, agua, mix de azúcares, acidulante (ácido cítrico), endurecedor (cloruro de calcio) y antioxidante (ácido ascórbico) en cantidades $\leq 0,01\%$.

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS

- A- Ph: 3,40-3,90
- B- Sólidos solubles a 20 °C Brix: 14° – 17°.

OTRAS ESPECIFICACIONES

- A- **Color:** Blanco o blanco cremoso.
- B- **Sabor y Aroma:** Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- A- Estándares Microbiológicos adoptados (NORMA AFNOR: NF-V 08-408)
Se lleva a cabo un CONTROL DE LA ESTABILIDAD: Incubación del producto 5 días a 55°C y 10 días a 37°C.
El producto se considerará estable cuando se cumplen los siguientes puntos:
 - a) Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación
 - b) Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
 - c) Diferencia del pH < 0,5 Unidades en relación al testigo

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Guardar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase guardar en refrigeración en recipiente no metálico durante cuatro días como máximo.

ETIQUETADO

Según la normativa específica vigente y (Reglamento UE 1169/2011).



**MITADES PERA EN
ALMIBAR PRIMERA 1 KG**

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO 20015
REV 01 09-2014

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011).

ALÉRGENO: Materias de base o sus derivados*	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLÚTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamurt o sus variedades híbridas) y productos derivados		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X
SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i> , y productos derivados.		X
APIO y productos derivados		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		X

INFORMACIÓN SOBRE OGM

Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.



**MITADES PERA EN
ALMIBAR PRIMERA 1 KG**

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO 20015
REV 01 09-2014

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO (Kcal./KJ)	275 kJ / 65 kcal
GRASAS De las cuales saturadas	0,03 0,0
HIDRATOS DE CARBONO De los cuales Azúcares	15,2 12,1
FIBRA ALIMENTARIA	1,6
PROTEÍNAS	0,2
SAL (en g)	0,01

FORMATOS Y PRESENTACION

PRODUCTO: PERA EN ALMIBAR MITADES PRIMERA	EAN
FORMATO: 1KG LATA	8411916200545

UNIDAD						
CAPACIDAD (ml)	P. BRUTO (g)	P. NETO (g)	P. ESCURRIDO (g)	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
850	955	840	480	11,7	10	-

CAJA							
UNIDADES	PESO (Kg)				ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
12	12				12	41	32

PALET						
Nº CAJAS	PESO (Kg)	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO (cm)	LARGO (cm)	ANCHO (cm)
72	891	12	6	160	120	80

Realizado por: Departamento de Calidad		Aprobado por: Gerencia
---	--	---------------------------