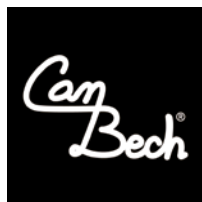


GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 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



GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 1 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Los higos confitados en almíbar son el producto estrella de la empresa.

La materia prima que se utiliza es de máxima calidad, seleccionada a mano. Se trata de higo negro de textura carnosa que proporciona un producto final exquisito.

### 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.

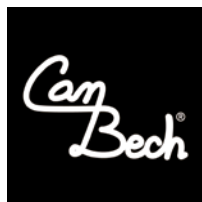
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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.



GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

#### 3.1 OBTENCIÓN

La elaboración de esta conserva se realiza de forma tradicional eligiendo las mejores materias primas para su manipulación con mimo y respetando texturas y aromas naturales.

El envasado es igualmente tradicional y el producto es sometido a temperaturas de pasteurización (80-90°C) 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*

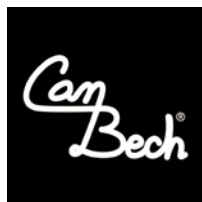
#### 3.3 CONSERVACIÓN

Al tratarse de una conserva, se podrá almacenar 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 5°C.

### 4 CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS

#### 4.1 INGREDIENTES

Higos (59,2%), azúcar, agua y zumo de limón.



GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 4.2 VALORES NUTRICIONALES

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g de producto	
Valor energético	780 kJ / 187 Kcal
Grasas	0,3 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	41,6 g
de los cuales azúcares	32 g
Fibra alimentaria	7,6 g
Proteínas	0,8 g
Sal	0,02 g

**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 ORGANOLÉPTICAS

Se trata de piezas enteras de higos sumergidos en almíbar dulce.

### 4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

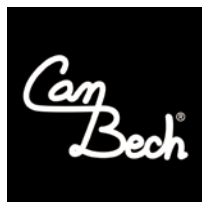
Parámetro	Valor de referencia
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	<100 ufg/g

### 4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN DE ENVASE Y PALETIZACIÓN

Peso neto	285 g aprox.
Peso escurrido	230 g aprox.
Nº de unidades por bote	Min. 5
Nº de botes por caja	6 unidades/caja
Cajas/piso	25 cajas
Pisos/palet	11 pisos
Botes/palet	1650 unidades/palet
Cajas/palet	275 cajas/palet
Tipo de transporte	Según condiciones comerciales

### 4.6 CADUCIDAD

Debe consumirse preferentemente antes de 4 años.



GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

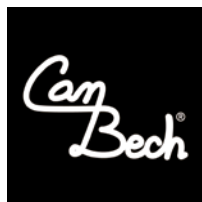
## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 5 INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Altramuz y productos derivados		X
2 Apio y productos derivados		X
3 Cacahuets 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



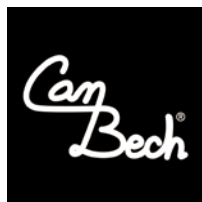
GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR



### INDEX

1. PRODUCT PRESENTATION
2. LEGISLATION OF REFERENCE
3. GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT
  - 3.1 OBTAINING
  - 3.2 IDENTIFICATION/LABELING
  - 3.3 CONSERVATION
4. DESCRIPTIVE CHARACTERISTICS
  - 4.1 INGREDIENTS
  - 4.2 NUTRITIONAL FACTS
  - 4.3 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
  - 4.4 MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
  - 4.5 DIMENSION (PACKING) CHARACTERISTICS
  - 4.6 EXPIRATION
5. ALLERGEN INFORMATION



GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 1 PRODUCT PRESENTATION

The raw material has the maximum quality and has been selected by hand. It is a dark fig with a fleshy texture that gives to the product an exquisite flavour.

### 2 LEGISLATION OF REFERENCE

REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs.

REGULATION (EC) No 178/2002 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety.

Royal Decree 2420/1978, of the 2nd of June. Passing the Technical-Health regulation for the processing and sale of vegetable preserves (BOE No. 244 of the 12th of October and correction of errors in BOE No. 267 of the 8th of November.)

COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs.

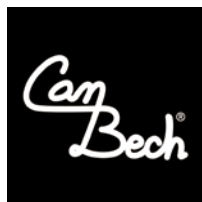
REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004.

Royal Decree 1334/1999, of the 31st of July Passing the General Standard for labelling, presentation and advertising of food products. (BOE No. 202 of the 24th of August and correction of errors in BOE No. 280 of the 28th of November).

Royal Decree 1808/1991 of the 13th of December Regulating the indications or marks identifying the batch to which the foodstuff belongs.

Royal Decree 1801/2008 of 3rd November setting out standards relating to nominal capacities for packaged products and verification of the actual content of same.

Decree 2484/1967 of 21st September, amending the text of the Spanish Food Code.



GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 3 GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

#### 3.1 OBTAINING

The elaboration of this preserve is from a traditional formula choosing the best raw materials for the manipulation, respecting the textures and natural flavors.

Packaging is also traditional and the product is subjected to pasteurization at temperatures (80-90 °C) for better conservation and as a requirement in all kinds of preserves.

#### 3.2 IDENTIFICATION/LABELING

All the products made by the company GB Artesanos Gastronomicos S.L. accomplish the actual legislation about labeling of foodstuff.

The label is composed by:

- *Product denomination*
- *Ingredients*
- *Net weight*
- *Lot number*
- *Expiration date*
- *EAN code*
- *Conservation*
- *Brand*
- *Registration number and address*

#### 3.3 CONSERVATION

Because it is a preserve, it could be stored at room temperature whenever the jar is not open; we recommend not expose directly to the sun.

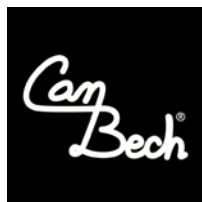
After opening, keep it refrigerated at a temperature not exceeding 5°C.

### 4 DESCRIPTIVE CHARACTERISTICS

#### 4.1 INGREDIENTS

Figs 59.2%, sugar, water and lemon juice.





GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 4.2 NUTRITIONAL FACTS

NUTRITIONAL FACTS per 100 g of product	
Energie value	780 kJ / 187 Kcal
Fat	0,3 g
of wich, saturated	0,1 g
Carbo hydrates	41,6 g
Of wich, sugars	32 g
Fibre	7,6 g
Proteins	0,8 g
Salt	0,02 g

#### NOTE:

The product must be in perfect conditions for sale and with the quality seal unbroken. Additionally, batch number, expiration date and ingredients must be visible and clear.

### 5.1 ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

It is whole dark figs with sweet syrup.

### 5.2 MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

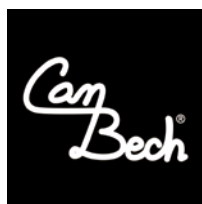
Parameter	Reference value
<i>Salmonella</i> spp.	Absence/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	<100 ufg/g

### 5.3 DIMENSION (PACKING) CHARACTERISTICS

Net weight	285 g approx.
Drained weight	230 g approx.
Nº of units per jar	Min. 5
Nº of jars per box	6 units/box
Box/layer	25 box
Layer/pallet	11 layers
Jars/pallet	1650 units/pallet
Box/pallet	275 box/pallet
Transport	According to commercial conditions

### 5.4 EXPIRATION DATE

The sauces have an expiration date of 4 years.



GB Artesanos  
Gastronómicos SLU

## HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

### 6 ALLERGEN INFORMATION

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Lupine and products thereof		X
2 Celery and products thereof		X
3 Peanuts and products thereof		X
4 Cereals containing Gluten	May contain traces	
5 Sulphur dioxide and Sulphites		X
6 Nuts		X
7 Eggs and products thereof		X
8 Milk and products thereof (including lactose)		X
9 Crustaceans and products thereof		X
10 Molluscs and products thereof		X
11 Mustard and products thereof		X
12 Fish and products thereof		X
13 Sesame seeds and products thereof		X
14 Soybeans and products thereof		X

The product has not been subjected to irradiation

The product does not contain Genetically Modified ingredients

Firmado: Laia Navarrete  
Responsable de Calidad  
19/05/2016