

Cóctel 5 Frutas en Almíbar Ligero I Lata 1 kg

DATOS FISCALES FICHA TÉCNICA

SACESA SELECCION S.L. www.sacesaseleccion.com Fecha Realización: 21/08/2019

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA Fecha Revisión: 04/05/2021

Tfno. 941132305 email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

INFORMACIÓN PRODUCTO CÓDIGO: 3235

Cóctel de 5 Frutas en Almíbar Ligero

Fruit Cocktail in Light Syrup Cocktail au Sirop Léger Cocktail em Calda Leve

(ES) Cóctel de 5 Frutas en Almíbar Ligero Primera

Ingredientes: melocotón (20-50%), pera (20-45%), piña (6%), uva (2,5%), cereza (2,5%)

(colorante en cereza: E-127), agua, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, acidulante: E-330 y antioxidante: E-300. Sin gluten. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto,

mantener refrigerado un máximo de 2 días.

(EN) Fruit Cocktail in Light Syrup

Ingredients: peach (20-50%), pear (20-45%), pineapple (6%), grape (2,5%), cherry (2,5%)

(colour: E-127), water, sugar, glucose and fructose syrup, acidulant: E-330 and antioxidant: E-300. Gluten-free. Lot \prime Best before: see packaging. Storage: keep in

a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 2 days.

(FR) Cocktail au Sirop Léger

Ingrédients: pêche (20-50%), poire (20-45%), ananas (6%), raisin (2,5%), cerise (2,5%)

(colorant: E-127), eau, sucre, sirop de glucose et de fructose, acidifiant: E-330 et antioxydant: E-300. Sans gluten. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservation: conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte,

conserver au réfrigérateur 2 jours maximum.

(PT) Cocktail em Calda Leve

Ingredientes: pêssegos (20-50%), pera (20-45%), ananás (6%), uva (2,5%), cereja (2,5%) (corante:

E-127), água, açúcar, xarope de glucose e frutose, acidificante: E-330 e

antioxidante: E-300. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto,

conservar no frigorífico um máximo de 2 dias.

Producto de España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha

Capacidad: 850 ml Peso Neto: 840 g Peso Escurrido: 480 q Alérgenos: no contiene alérgenos.

contains no allergens.

ne contient pas d'allergènes.

não contém alérgenos.

OMG´s: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que

hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: RO-850 Vida Útil: 4 años.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	265 kj/	63 kcal	
Grasas	0,1 g		
de las cuales saturadas	0,0 g		
Hidratos de Carbono	14,5 g		
de los cuales azúcares	13,2 g		
Fibra Alimentaria	1,3 g		
Proteínas	0,5 g		
Sal	0,0 g		

DATOS LOGÍSTICOS

Unidades Caja:	12
Unidades Base Palet:	6
Alturas Palet:	13
Total Cajas Palet:	78

EAN13: 8436006913235 DUN14: 18436006913232

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERISTICAS FISICO-QUÍMICAS

VACÍO (hg cm): Presencia.

ESPACIO DE CABEZA: máx. 10% de la altura del envase.

pH: 3,30 - 3,90

°BRIX: 14 - 17

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia. MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia. BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia. BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia. MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia. LACTOBACILOS: Ausencia.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Típico del producto. Ausencia de manchas.

OLOR: Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

SABOR: Típico del producto. No presenta sabores extraños.

ASPECTO: Típico del producto.

TEXTURA: Típico del producto.

CARACTERISTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (*) Estaño: 200 ppm (*) Cadmio: 0,05 ppm (*)

(*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

MATERIA PRIMA	N° ESPECIFICACIÓN		
Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE)	SI	NO	Cont. Cruzada
Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados (OMG's)		Х	
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		Х	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		Х	
PESCADO y productos a base de pescado		Х	
HUEVOS y productos a base de huevo		Х	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		Х	
SOJA y productos a base de soja		Х	
LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa)		Х	
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados		Х	
APIO y productos derivados		Х	
MOSTAZA y productos derivados		Х	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		Х	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO2		Х	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		Х	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		Х	