CAN BECH

FICHA TÉCNICA

Código: CBFA00110 Versión: v1.1.12

Fecha: 21/03/2018

Página 1 de 2

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Denominación del producto: HIGOS CAN BECH CONFITADOS EN ALMÍBAR (5 unidades)

Descripción 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. Envasado y sometido a temperaturas de pasteurización (80-90ºC) para su conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.



Ingredientes: Higos, azúcar, agua y zumo de limón.

Alérgenos: no contiene alérgenos.

OMG: no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente.

Radiación: no contiene ingredientes ni ha sido irradiado.

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	marrón oscuro
Sabor:	dulce
Olor:	dulce
Textura:	densa

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	4,3 ± 0,2
ºBrix:	32 ± 3

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se garantiza la estabilidad microbiológica:

Aerobios mesófilos a 30ºC	<10 ³ UFC/g
Anaerobios mesófilos	<10 ² UFC/g
Listeria monocytogenes	ausencia
Bacillus cereus	<10 UFC/g
Mohos y levaduras	<10 UFC/g

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

Valor energético (kJ / kcal)	780/187
Grasas (g)	0,3
de las cuales saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	41,6
de los cuales azúcares (g)	32
Fibra alimentaria (g)	7,6
Proteínas (g)	0,8
Sal (g)	0,02

4.1 CONDICIONES DE 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

Servir con helado de mascarpone, nata o requesón y que lo decore con su propio almíbar. También es ideal para combinar con foie gras, quesos o para añadir a una ensalada.

4.3 VIDA ÚTIL*

Consumir preferentemente antes de 4 años.

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13: 8436027671008

Material del envase primario: vidrio y hojalata
Peso neto: 285 g aprox.

Peso escurrido: 230 g aprox.
Código caja: CBFA00110
Código DUN-14: 18436027671005

Material de la caja: cartón

Tamaño de la caja: 260 x 230 x 255 mm Peso bruto caja: 2,6 Kg aprox. Nº unidades / caja: 6 unidades Nº cajas / capa: 25 cajas Nº capas / palet: 11 capas Nº cajas / palet: 275 cajas Nº unidades / palet: 1650 unidades

> Tel. +34 972761812 Fax. +34 972760016

web: www.canbech.com www.gbech.com

^{*}Desde fecha de etiquetado

Documentos del Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria

CAN BECH

FICHA TÉCNICA

Código: CBFA00110 Versión: v1.1.12 Fecha: 21/03/2018

Página 2 de 2

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

Tel. +34 972761812 Fax. +34 972760016