| NOMBRE: | CIRUELAS CON HUESO | CÓDIGO | 70 |
|---|---|---|---|

| 1. INGREDIENTES |
|---|
| Ciruelas desecadas y conservador (sorbato potásico) |
| **ORIGEN:** España |
| **VARIEDAD:** |

| 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | |
|---|---|
| **Aspecto:** frutos sanos y uniformes | |
| **Color**: negruzco | |
| **Olor y sabor:** Propio sin olor ni sabores extraños (rancio). | |
| **Forma:** propia | |
| **Unidad de calibre del mercado:** | ud/libra |
| **Calibre en crudo:** | 40/50 ud/libra |
| Tolerancia: | n/a |

| 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS | |
|---|---|
| Humedad | 34-38% |
| Materias extrañas | ausencia |
| Frutos defectuosos | Máx 10% |

| 4. VALOR NUTRICIONAL | |
|---|---|
| **PARÁMETRO** | **VALOR PARA 100GR** |
| Valor energético | 906 kcal/ 214 kJ |
| Grasas<br>de las cuales: | 1,3 g |
| Saturadas: | <0,1 g |
| Hidratos de carbono:<br>de los cuales: | 46 g |
| Azúcares | 23 g |
| Proteínas | 1,5 g |
| Sal | <0,01 g |

| 5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011) | | | |
|---|---|---|---|
| GLUTEN (<10ppm) | NO | FRUTOS DE CÁSCARA | TRAZAS |
| CRUSTÁCEOS | NO | APIO | NO |
| HUEVO | NO | MOSTAZA | NO |
| PESCADO | NO | SÉSAMO | NO |
| CACAHUETES | TRAZAS | SULFITOS (<10mg/kg) | NO |
| SOJA | NO | ALTRAMUCES | NO |
| LECHE | NO | MOLUSCOS | NO |

| 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | |
|---|---|
| **PARAMETRO** | |
| *Salmonella* | Ausencia en 25 g |
| *Listeria monocytogenes** | 100 ufc/g |
| *Enterobacterias* | 100 ufc/g |
| *En cumplimiento reglamento 2073/2005*, del 15 de noviembre de 2005 y sus posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.* | |

## 7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

| PARAMETRO | LÍMITE CRÍTICO |
|---|---|
| Aflatoxinas B1 | <2,0 µg/kg |
| Aflatoxinas totales ($B_1$+$B_2$+$G_1$+$G_2$): | <4,0 µg/kg |

*En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 y sus posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y criterios de calidad internos.*

## 8. OMG e IRRADIACIÓN

Libre de OMG – Producto no irradiado.

## 9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa.
Tiempo de consumo preferente: 6 meses.

## 10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

| CÓDIGO | FORMATO | CÓDIGO | FORMATO |
|---|---|---|---|
| 70D | CIRUELAS CON HUESO TARRINA 200G[1] | 70-5 | CIRUELAS CON HUESO CAJA 10 KG |
| 70A | CIRUELAS CON HUESO BOLSA 1 KG | | |
| | | | |

[1]Envasado en atmosfera modificada.

## 11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todos los públicos, excepto alérgicos frutos de cáscara y cacahuetes.
Consumo directo.

| ELABORADO: | APROBADO: |
|---|---|
| Calidad<br><br>Clara Arús<br>Fecha: 18/06/2021 | Gerencia<br><br>Miquel Torras<br>Fecha:18/06/2021 |