



## CIRUELAS SIN HUESO

<b>NOMBRE:</b>	<b>CIRUELAS SIN HUESO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>72</b>
----------------	---------------------------	---------------	-----------

**1. INGREDIENTES**

Ciruelas desecadas sin hueso 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:**

30/40 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 kJ / 214 kcal
Grasas	1.3 g
de las cuales:	
Saturadas:	<0.1 g
Hidratos de carbono:	46 g
de los cuales:	
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.



## CIRUELAS SIN HUESO

**7. CONTAMINANTES QUÍMICOS**

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
Aflatoxinas B1	<2,0 µg/kg
Aflatoxinas totales (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ):	<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
72D	CIRUELAS SIN HUESO TARRINA 200G <sup>1</sup>	72-5	CIRUELAS SIN HUESO CAJA 5 KG
72A	CIRUELAS SIN HUESO BOLSA 1 KG	D72A-TR	CIRUELAS SIN HUESO BOLSA DOYPAK 1 KG

<sup>1</sup>Envasado en atmosfera modificada.

**11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO**

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

**ELABORADO:**  
Resp. Calidad

Clara Arús  
Fecha: 18/06/2021

**APROBADO:**  
Gerencia

Miquel Torras  
Fecha: 18/06/2021