



## CIRUELAS SIN HUESO

<b>NOMBRE:</b>	<b>CIRUELAS SIN HUESO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>72</b>
<b>1. INGREDIENTES</b>			
Ciruelas desecadas sin hueso y conservador (sorbato potásico)			
<b>ORIGEN:</b> España			
<b>VARIEDAD:</b>			

<b>2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>Aspecto:</b> frutos sanos y uniformes	
<b>Color:</b> negruzco	
<b>Olor y sabor:</b> Propio sin olor ni sabores extraños (rancio).	
<b>Forma:</b> propia	
<b>Unidad de calibre del mercado:</b>	ud/libra
<b>Calibre en crudo:</b>	30/40 ud/libra
<b>Tolerancia:</b>	N/A

<b>3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	
<b>Humedad</b>	34-38%
<b>Materias extrañas</b>	ausencia
<b>Frutos defectuosos</b>	Máx 10%

<b>4. VALOR NUTRICIONAL</b>	
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

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

<b>6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
PARAMETRO	
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> *	100 ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	100 ufc/g
<i>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.</i>	



## 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