

CONFITURA DE ARÁNDANOS FRAMBUESA DE VALOR ENERGÉTICO REDUCIDO CON EDULCORANTES

ENERGY-REDUCED BLUEBERRY AND RASPBERRY JAM WITH SWEETENERS



MARCA/BRAND **HERO DIET**

PESO NETO/ NET WEIGHT **280G**

PRODUCTO/ PRODUCT	ES	Confitura de arándanos frambuesa de valor energético reducido con edulcorantes.			
	EN	Energy-reduced blueberries raspberry jam with sweeteners.			
ENVASE/ CONTAINER	ES	Tarro de vidrio H-304			
	EN	Glass bottle H-304			
EMBALAJE/ PACKAGING	ES	Unidad de embalaje:	8	Unid./Units per pallet:	1600 Palet europeo 80X120
	EN	Packaging unit:	8	Cajas/cases per pallet:	200 European pallet 80x120
INGREDIENTES /INGREDIENTS	ES	Arándanos, frambuesa, agua, edulcorantes (jarabe de sorbitol, glucósidos de steviol, sucralosa y acesulfame k), gelificante (pectina), concentrado de limón, conservante (sorbato potásico) y endurecedor (cloruro cálcico).			
	EN	Blueberries, raspberry, water, sweeteners (sorbitol syrup, steviol glucosides, sucralose and acesulfame k), gelling agent (pectin), lemon concentrate, preservative (potassium sorbate) and firming agent (calcium chloride).			

INFORMACION NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	Valores medios / Average values		Por 100 g/Per 100g	*%VR	Por 20g /Per 20 g
	VALOR ENERGÉTICO/ENERGY		kJ	173	
		kcal	41		8
Grasas/Fat		g	0,1		0,0
de las cuales saturadas/of which saturated		g	0,0		0,0
Hidratos de carbono/carbohydrates		g	12,5		2,5
de los cuales azúcares/of which sugars		g	3,9		0,8
de los cuales polialcoholes/of which polyols		g	8,6		1,7
Proteínas/ Protein		g	0,4		0,1
Sal/ Salt		g	0,0		0,0

CARACTERÍSTICAS/ CHARACTERISTICS	FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
	°Brix	16-18	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
pH	3,45 - 3,55	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions.	
Acidez (% a.c.a)	0,75 ± 0,2	ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES		
		EN	Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales.	
		ES	Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste.	

CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE	ES	18 meses.
	EN	18 months.

CONFITURA DE ARÁNDANOS FRAMBUESA DE VALOR ENERGÉTICO REDUCIDO CON EDULCORANTES

ENERGY-REDUCED BLUEBERRY AND RASPBERRY JAM WITH SWEETENERS

PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	El proceso de producción consiste en las siguientes etapas: recepción de la materia prima, preparación de la fórmula, la mezcla de los componentes, cocción, dosificado, enfriamiento, etiquetado, almacenamiento, cuarentena y expedición.
	EN	The production process consists of the following stages: raw material reception, preparation of the formula, mixing components, boiling, filling, cooling, labeling, storage, quarantine and expedition.
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	En la etiqueta se marca la fecha de consumo preferente con 8 dígitos (dd.mm.aaaa).
	EN	On the label before date is marked with 8 digits (dd.mm.yyyy).
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Consérvase en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico.
	EN	Keep in warm and dry place. Once opened, keep in the refrigerator.
CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM	ES	Se realizan controles de materias primas, procesos y productos con el fin de garantizar la calidad de los productos de acuerdo a los exigentes criterios establecidos. De igual forma, se encuentra establecido un Sistema APPCC de acuerdo con lo establecido, entre otros, en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios con el fin de garantizar todos los aspectos relacionados con la Higiene (seguridad y salubridad) de los productos.
	EN	Control of the raw materials, process and finished products are carried out with the aim of guaranteeing the quality of the products according to the strict criteria established. Equally, an HACCP System is implemented for all the production lines according to the established, amongst others, in the EC Regulation nº 852/2004, 29 April 2004, relating to the hygiene of food products in order to guarantee all the aspects concerning Hygiene (safety and healthy) of the products.
INFORMACIÓN ALERGENOS /ALLERGEN INFORMATION	ES	No contiene ninguna sustancia alergénica ni derivados, no declarados en el etiquetado, recogidos en el anexo II del Reglamento 1169/2011.
	EN	It does not contain any allergenic substance or derivatives, non-declared in the labeling, listed in Annex II of Regulation 1169/2011.
INFORMACIÓN OGMs/GMOs INFORMATION	ES	Los ingredientes no están producidos a partir de organismos genéticamente modificados (OGMs) o sus derivados, y por tanto no entran en el ámbito de aplicación del Reglamento 1829/2003.
	EN	The ingredients are not produced from genetically modified organisms (GMOs) or their derivatives, and therefore are not within the scope of Regulation 1829/2003.
INFORMACIÓN NORMATIVA DE ENVASES/ INFORMATION ON PACKAGING REGULATION	ES	Cumple con los Reglamentos 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 y 10/2011 relacionados con envases y contacto con alimentos; y con la Directiva 94/62/EC sobre envasado y residuos de envasado.
	EN	It complies with Regulations 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 and 10/2011 related to packaging and food contact; and Directive 94/62 / EC on packaging and packaging waste.
IRRADIACIÓN/ IRRADIATION	ES	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni procedimientos similares.
	EN	It has not be treated by irradiation or similar procedures.

Emitido por: CC/MaP

27/11/2017