

CONFITURA EXTRA DE MELOCOTON 345G PEACH JAM EXTRA 345G



MARCA/BRAND **HERO**

PESO NETO/ NET WEIGHT 345 g

PRODUCTO/ PRODUCT	ES	Confitura Extra de Melocotón			
	EN	Peach extra jam			

ENVASE/ CONTAINER	ES	Tarro de vidrio H-304			
	EN	Glass bottle H-304			

EMBALAJE/ PACKAGING	ES	Unidad de embalaje:	12	Unid./Units per pallet:	1560	Palet europeo 80X120
	EN	Packaging unit:	12	Cajas/cases per pallet:	130	European pallet 80x120

INGREDIENTES /INGREDIENTS	ES	Melocotón, azúcar, azúcar de caña, limón concentrado, gelificante (pectina de cítricos) y acerola concentrada.			
	EN	Peach, sugar, cane sugar, lemon concentrate, gelling agent (citrus pectin) and acerole concentrate.			

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	*%VR	
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	1.045		
	kcal	246		
Grasas/Fat	g	0,2		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,0		
de las cuales trans/ trans fat		0,0		
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	60,0		
de los cuales azúcares/of which sugars	g	55,0		
Fibra alimentaria /Fiber	g	0,9		
Proteínas/Protein	g	0,6		
Sal/Salt	g	0,0		

FISICO-QUÍMICAS/PHISYCO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
°Brix	60 - 61	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
pH	3,1 - 3,3	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions
		ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES	
		EN	Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales. Consistencia semilíquida o espesa.
		ES	Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste. Spreadable consistency.

CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE	ES	4 años			
	EN	4 years			

CONFITURA EXTRA DE MELOCOTON 345G PEACH JAM EXTRA 345G

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, evaporación, 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, evaporation, 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	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico.
	EN	Keep in a fresh and dry place. Once opened store in the refrigerator
MODO TRANSPORTE / TRANSPORT	ES	Sin refrigeración
	EN	Not refrigerated
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 IRRADIACIÓN/ IRRADIATION	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.
	ES	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni procedimientos similares.
	EN	It has not be treated by irradiation or similar procedures.