

CONFITURA EXTRA ALBARICOQUE 345G APRICOT EXTRA JAM 345G



MARCA/BRAND **HERO**

PESO NETO/ NET WEIGHT 345g

PRODUCTO/
PRODUCT

ES	Confitura Extra de Albaricoque
EN	Apricot extra jam

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	Albaricoque, azúcar, azúcar de caña, limón concentrado, gelificante (pectina de cítricos) y concentrado de acerola.
EN	Apricot, sugar, cane sugar, lemon concentrate, gelling agent (citrus pectin) and acerole concentrate.

INFORMACION NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

Valores medios		Por 100 g/Per 100g	*%VR	
VALOR ENERGÉTICO/ENERGY	kJ	1.035		
	kcal	244		
Grasas/Fat	g	0,1		
de las cuales saturadas/of which saturated	g	0,0		
Hidratos de carbono/carbohydrates	g	60,0		
de los cuales azúcares/of which sugars	g	29,0		
Fibra alimentaria /Fiber	g	0,6		
Proteínas/Protein	g	0,4		
Sal/Salt	g	0,0		

CARACTERÍSTICAS/ CHARACTERISTICS

FISICO-QUÍMICAS/PHYSICO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLOGICAS /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 ALBARICOQUE 345G APRICOT EXTRA JAM 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.aaa).
	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	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.