

MERMELADA DE MELOCOTÓN/PEACH MERMELADE

MARCA/BRAND **LIGERESA**

PESO NETO/ NET WEIGHT 330 g

PRODUCTO/ PRODUCT	ES	MERMELADA DE MELOCOTÓN
	EN	PEACH MERMELADE

ENVASE/ CONTAINER	ES	Cristal 330 g
	EN	Glass Jar 330 g

EMBALAJE/ PACKAGING	ES	Unidad de embalaje:	12	Unid./Units per pallet:	1680	Palet europeo 80X120
	EN	Packaging unit:	12	Cajas/cases per pallet:	140	European pallet 80x120

INGREDIENTES /INGREDIENTS	ES	Melocotón, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, agua, gelificante (pectina y cloruro cálcico), acidulante (ácido cítrico), conservante (sorbato potásico), antioxidante (ácido ascórbico), aroma y colorante (E160a o β-caroteno).
	EN	Peach, glucose and fructose syrup, sugar, water, gelling agent (pectin and calcium chloride), acidulant (citric acid), preservative (potassium sorbate), antioxidant (ascorbic acid), flavour, and colorant (E160a or β-caroten).

INFORMACION NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	Valores medios /Average values		Por 100 g/Per 100g		
	VALOR ENERGÉTICO/ENERGY		kJ	680	
		kcal	160		
Grasas/Fat		g	< 0,5		
de las cuales saturadas/of which saturated		g	0,0		
Hidratos de carbono/carbohydrates		g	40		
de los cuales azúcares/of which sugars		g	39		
Proteínas/ Protein		g	< 0,5		
Sal/ Salt		g	0,00		

CARACTERÍSTICAS/ HARACTERISTICS	FISICO-QUÍMICAS/PHISYCO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
	Brix /Brix value	40 - 41	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
pH	3,3 - 3,5	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions	
pH target	3,4	ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES		
Acidez (ácido tartárico; g/kg) /Acidity (tartaric acid: g/kg)	6,0 ± 1,2	EN	Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales. Consistencia semilíquida.	
aw	0,9	ES	Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste. Semiliquid consistency.	

MERMELADA DE MELOCOTÓN/PEACH MERMELADE

INGREDIENTES / INGREDIENTS	INGREDIENTES/INGREDIENTS	%	FUNCIÓN / FUNCTION
	Melocotón / Peach	45,00	
	Jarabe de glucosa y fructosa / Glucose & fructose syrup	22,80	
	Azúcar/ Sugar	15,50	
	Agua / Water	15,61	
	Pectina / pectin	0,70	Gelificante/Gellifier
	Cloruro cálcico / Calcium Chloride	0,02	Gelificante/Gellifier
	Ácido cítrico / Citric Acid	0,30	Acidulante / Acidulant
	Sorbato potásico / Potassium sorbate	0,040	Conservante/ Preservative
	Aroma / Flavour	0,012	
	Ácido ascórbico / Ascorbic acid	0,015	Antioxidante /Antioxidant
	β-caroteno/β - caroten	0,005	Colorante /Colorant
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE	ES	Cristal: 24 meses	
	EN	Jar: 24 months	
PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	El proceso de elaboración consta de las siguientes etapas: recepción de materias primas, preparación de las fórmulas, mezcla de componentes, cocción o calentamiento, envasado, cerrado, enfriado, etiquetado, embalado, almacenamiento y expedición.	
	EN	The production process consists of the following stages: raw material reception, preparation of the formula, mixing components, boiling or heating, filling, closing, cooling, labeling, packaging, storage, quarantine and expedition	
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	Cristal: En la tapa se marca la fecha de consumo preferente. Esta fecha se corresponde con el lote; Porción de plástico: En el fondo de la porción se marca la fecha de consumo preferente. Esta fecha se corresponde con el lote.	
	EN	Jar: The expiry date, which corresponds with the lot, is marked on the lid; Plastic portion: The expiry date, which corresponds with the lot, is marked on the bottom of the portion.	
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Consérvese en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico máximo 15 días.	
	EN	Keep in warm and dry place. Once opened, kept in the refrigerator for 15 days.	
INFORMACIÓN ETIQUETADO / LABELLING INFORMATION	ES	Preparado con 45 g de frutas por 100 g.	
	EN	Prepared with 45 g of fruit per 100g.	
CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED	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	

MERMELADA DE MELOCOTÓN/PEACH MERMELADE

CONTROLADO/ HACCP SYSTEM	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

23/11/2018