**Producto**

## Melocotón Mitades en Almíbar Ligero

Varios Formatos

**Descripción**

Producto obtenido a partir de frutos de *Prunus persica* en su adecuado estado de madurez, partidos, deshuesados, pelados, seleccionados y envasados con almíbar ligero en envases metálicos y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

**Características**

| | 1/4kg | 1/2kg | 1kg | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad (ml) | 212 | 425 | 850 | | |
| Peso Neto (g) | 205 | 420 | 840 | | |
| Peso Escurrido (g) | 115 | 240 | 480 | | |
| | **3kg** | **3kg** | **3kg** | **5kg** | **5kg** |
| Capacidad (ml) | 2650 | 2650 | 2650 | 4120 | 4120 |
| Peso Neto (g) | 2650 | 2650 | 2650 | 4150 | 4150 |
| Peso Escurrido (g) | 1350 | 1460 | 1500 | 2335 | 2350 |

**Parámetros físico-químicos**

| | |
|---|---|
| Vacío (Hg cm) | Presencia |
| pH | 3,30 - 3,90 |
| ºBrix | 14 - 17 |
| Espacio de cabeza | máx. 10% de la altura del envase; Bote < 3kg |
| | máx. 7% de la altura del envase; Bote ≥ 3kg |

**Parámetros organolépticos**

| | |
|---|---|
| Color | Característico de la fruta en su adecuado estado de madurez |
| Sabor y aroma | Típico y característico del melocotón en conserva |
| Textura | Firme pero no dura |

**Tolerancias de calidad**

De acuerdo a la Orden 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

**Declaración de ingredientes**

Melocotón, agua, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, acidulante: ácido cítrico (E330) y antioxidante: ácido ascórbico (E300).

**Información Nutricional -** *Valores típicos por 100 g de producto*

| | | |
|---|---|---|
| Valor energético | 265 kJ | 63 kcal |
| Grasas | 0,1 g | |
| · de las cuales saturadas | 0 g | |
| Hidratos de carbono | 14,5 g | |
| · de los cuales azúcares | 13,2 g | |
| Fibra | 1,3 g | |
| Proteínas | 0,5 g | |
| Sal | 0 g | |

**Menciones de etiquetaje**

· Producto "libre de alérgenos": Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos y sus derivados y de dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 ppm (Reglamento UE 1169/2011). Ausencia de ingredientes de origen animal.
· Producto "libre de OGM": No se han empleado substancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).
· Producto "NO irradiado": No se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final (Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE).

**Características microbiológicas**

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días/37ºC - conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismos y substancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

**Características toxicológicas**

El producto cumple con toda la legislación aplicable, y específicamente la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 y CE 1935/2004 y sus actualizaciones).

**Codificación, consumo preferente y almacenaje**

Código impreso en la tapa

Se recomienda el consumo del producto durante los 3 años (envases BPANI) o 4 años (envases desnudos EPOXI) posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud.
El producto debe conservarse en lugar fresco, seco y sin radiación directa del sol. Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas.

**Envase primario**

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con estañado diferencial (11,2 g/m2 int - 5,6 g/m2 ext) [Puede ser BPANI o EPOXI]. Apto para uso alimentario.

| | | |
|---|---|---|
| Dimensiones | 1/4 kg | 73Φ x 60 mm. |
| | 1/2 kg | 73Φ x 109 mm. |
| | 1 kg | 99Φ x 119 mm. |
| | 3 kg | 153Φ x 156 mm. |
| | 5 kg | 153Φ x 245 mm. |

**Secundario y logística**

| Formato | uds/band. | band/piso | pisos/palet | band/palet | uds/palet | peso palet | altura (cm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1/4 kg | 12 | 12 | 24 | 288 | 3456 | 905 | 157 |
| 1/4 kg | 24 (8 pack-3) | 12 | 12 | 144 | 3456 | 903 | 157 |
| 1/2 kg | 12 | 12 | 12 | 144 | 1728 | 890 | 149 |
| 1 kg | 12 | 6 | 12 | 72 | 864 | 838 | 157 |
| 3 kg | 6 | 5 | 10 | 50 | 300 | 885 | 169 |
| 5 kg | 3 | 11 | 5 | 55 | 165 | 765 | 133 |

Elaborado por el D. Calidad
Aprobado por el D. Técnico

**Product**

## Halves Peach in Light Syrup

Several formats

**Description**

Product obteined from fruits of *Prunus persica* in the correct point of ripeness, halved, pitted, peeled, selected and packed with light syrup in metal cans and thermally processed to obtain commercial sterility.

**Characteristics**

| | 1/4kg | 1/2kg | 1kg | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Capacity (ml) | 212 | 425 | 850 | | |
| Net Weight (g) | 205 | 420 | 840 | | |
| Drained Weight (g) | 115 | 240 | 480 | | |
| | **3kg** | **3kg** | **3kg** | **5kg** | **5kg** |
| Capacity (ml) | 2650 | 2650 | 2650 | 4120 | 4120 |
| Net Weight (g) | 2650 | 2650 | 2650 | 4150 | 4150 |
| Drained Weight (g) | 1350 | 1460 | 1500 | 2335 | 2350 |

**Physical-chemical parameters**

| | |
|---|---|
| Vacuum (Hg cm) | Presence |
| pH | 3,30 - 3,90 |
| ºBrix | 14 - 17 |
| Head space | max. 10% of tin height; Tin < 3kg |
| | max. 7% of tin height; Tin ≥ 3kg |

**Organoleptic parameters**

| | |
|---|---|
| Colour | Characteristic of the fruit |
| Flavour | Typical and characteristic of canned peach |
| Texture | Firm but not hard |

**Quality tolerance**

According to the Spanish Order of November 21, 1984, which approves the quality standards for canned vegetables.

**Ingredients**

Peach, water, sugar, glucose-frcutose syrup, acid: citric acid (E330) and antioxidant: ascorbic acid (E300).

**Nutritional facts -** *Typical values per 100g of product*

| | | |
|---|---|---|
| Energy | 265 kJ | 63 kcal |
| Fats | 0,1 g | |
| · of which saturates | 0 g | |
| Carbohydrates | 14,5 g | |
| · of which sugars | 13,2 g | |
| Dietary fiber | 1,3 g | |
| Proteins | 0,5 g | |
| Salt | 0 g | |

**Labelling notices**

· Product is **"allergen-free"**. Absence of cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, lupine, molluscs and its derivates. Absence of sulphur dioxide and residual sulphites > 10 ppm (EU Regulation 1169/2011). No ingredients of animal origin.
· Product **"GMO-free"**. No GMO elements been used as ingredients not in the production process (Regulation EU 1829/2003 and EU 1830/2003).
· Product **"Irradiation-free"**. No irradiation techniques have been used in the process or final product (Directive 1999/2/UE and 1999/3/UE).

**Microbiological characteristics**

Product is commercially sterile: absence of alterations after incubation during 7 days at 37ºC according to norm AFNOR NF V 08-408. Absence of microorganism and derived substances in amounts which may represent a hazard to health.

**Toxicological characteristics**

Product complies with every applicable regulations and specifically those regarding presence of presticides, heavy metals, mytotoxins and other contaminants. Also meets regulations on suitability of packaging materials (EU 396/2005, EU 1881/2006 and EU 1935/2004, as their updatings).

**Coding, best before dating and storage**

Code ink-jected in the can lid

Best before 3 years (BPANI tins) or 4 years (EPOXI tins) from production date. After this period product is suitable for human consumption.
Ambient store. Keep in a dry and cool place protected from sunlight and physical damage. Once opened transfer unused product to a covered-non metallic container, keep refrigerated and consume in 48 hours.

**Primary packaging**

Electrolytic differential tinplate 3 pieces can (11,2 g/m2 int. - 5,6 g/m2 ext) [It can be BPANI or EPOXI]. Fit for food use.

| | | |
|---|---|---|
| Dimensions | 1/4 kg | 73Φ x 60 mm. |
| | 1/2 kg | 73Φ x 109 mm. |
| | 1 kg | 99Φ x 119 mm. |
| | 3 kg | 153Φ x 156 mm. |
| | 5 kg | 153Φ x 245 mm. |

**Secondary packaging and logistics**

| Format | Units/Tray | Tray/Layer | Layer/Pallet | Boxes/Pallet | Cans/Pallet | Weight | Height (cm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1/4 kg | 12 | 12 | 24 | 288 | 3456 | 905 | 157 |
| 1/4 kg | 24 (8 pack-3) | 12 | 12 | 144 | 3456 | 903 | 157 |
| 1/2 kg | 12 | 12 | 12 | 144 | 1728 | 890 | 149 |
| 1 kg | 12 | 6 | 12 | 72 | 864 | 838 | 157 |
| 3 kg | 6 | 5 | 10 | 50 | 300 | 885 | 169 |
| 5 kg | 3 | 11 | 5 | 55 | 165 | 765 | 133 |

Developed by Quality Manager
Approved by Technical Manager