



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

MELMELADA EXTRA DE MADUIXA DE TEMPORADA

Codi: FT-MEL-001
Revisió: 1
Data revisió: 26/02/2020

1. DADES DEL PRODUCTE

Denominació comercial	MELMELADA EXTRA DE MADUIXA DE TEMPORADA
Denominació legal	MELMELADA EXTRA DE MADUIXA
Descripció del producte	És el producte preparat a través de la cocció de fruites senceres, trossejades o triturades a les que s'han incorporat sucres fins aconseguir un producte semilíquid o espès. La quantitat de fruita utilitzada per a la fabricació de 1.000 grams de producte acabat no serà inferior a 500 grams.

2. DADES DEL FABRICANT

Raó social	La Fageda Fundació
Adreça	Els Casals - 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa
Atenció al client	972681010
Pàgina web	www.fageda.com
Registre general sanitari (RGS)	21.26205/GE

3. COMPOSICIÓ DEL PRODUCTE

Ingredients	Maduixa, sucre integral de canya (32%), espessidor (pectina) i suc de llimona (0,2%).
Contingut en fruita	Preparat amb 61 g de fruita per 100 g

4. INFORMACIÓ NUTRICIONAL

VALOR MITJÀ PER 100 g			
Valor energètic	kJ		889
	kcal		210
Greixos (g)			0,2
dels quals: saturats (g)			0,0
Hidrats de carboni (g)			51
dels quals: sucres (g)			49
Proteïnes (g)			0,5
Sal (g)			0,01

5. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Aspecte	Superfície brillant
Color	Vermellosos-bordeus característic
Textura	Textura gelificada, però untuosa
Aroma	Aroma intens a maduixa

6. CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES

Paràmetre	Objectiu	
pH	<3,5	(segons requisits interns de Fageda)
Contingut en matèria seca soluble	40 - 60 °Brix	(segons el RD 670/1990)

7. CARACTERÍSTIQUES HIGIÈNICO-SANITÀRIES

Característiques microbiològiques	Límit	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g	(segons el Reglamento 2073/2005)
<i>Aerobis mesòfils</i>	<10 ufc/g	(segons requisits interns de Fageda)
Fongs i llevats	<10 ufc/g	
Contaminants	Continguts màxims	
Plom (Pb)	0,10 mg/kg	(segons el
Cadmi (Cd)	0,050 mg/kg	Reglament
Melamina	2,5 mg/kg	1881/2006)



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

MELMELADA EXTRA DE MADUIXA DE TEMPORADA

Codi: FT-MEL-001
Revisió: 1
Data revisió: 26/02/2020

8. VIDA ÚTIL

Vida útil	2 anys
Tipus de llegenda	Consumir preferentment abans del final de
Format d'indicació de la data	MM/AA
Lloc d'indicació	En una etiqueta, a la part inferior de l'envàs Per al format Pack, en un lateral de l'agrupador
Segona vida útil	Una vegada obert, consumir abans de 15 dies

9. IDENTIFICACIÓ DEL LOT

Format del lot	El lot correspon a la data de caducitat
Lloc d'indicació	En una etiqueta, a la part inferior de l'envàs Per al format Pack, en un lateral de l'agrupador

10. CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

Condicions de conservació	Una vegada obert, conservar al frigorífic i consumir abans de 15 dies
---------------------------	---

11. DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

AL·LÈRGENS	Presència a l'aliment	Possibles traces / Presència accidental	Causa / Procedència
Cereals que continguin gluten com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin, i productes derivats.	NO	NO	
Crustacis i productes a base de crustacis.	NO	NO	
Ous i productes a base d'ous.	NO	NO	
Peix i productes a base de peix.	NO	NO	
Cacauets i productes a base de cacauets.	NO	NO	
Soja i productes a base de soja.	NO	NO	
Llet i derivats (inclosa la lactosa).	NO	NO	
Fruits de clofolla com ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d' Austràlia, i productes derivats.	NO	NO	
Api i productes derivats.	NO	NO	
Mostassa i productes derivats.	NO	NO	
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.	NO	NO	
Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO ₂ total.	NO	NO	
Tramussos i productes a base de tramussos.	NO	NO	
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.	NO	NO	

12. DECLARACIÓ D'ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT

Es declara l'absència d'utilització d'OGM en el present producte d'acord al que s'estableix en el Reglament (CE) n° 1829/2003 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre, sobre aliments i pinsos modificats genèticament; i en el Reglament (CE) n° 1830/2003 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre, relatiu a la traçabilitat i a l'etiquetat d'organismes modificats genèticament i a la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquests, i pel qual es modifica la Directiva 2001/18/CE.



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

MELMELADA EXTRA DE MADUIXA DE TEMPORADA

Codi: FT-MEL-001
Revisió: 1
Data revisió: 26/02/2020

13. LOGÍSTICA

Formats de venda	43 g	230 g	Agrupador
Codi de venda	ML050401	ML230401	-
Codi EAN	-	8424395234017	-
Característiques de l'envàs primari	Pot de vidre / Tapa metàl·lica		-

(Per a informació sobre pesos, encaixat i paletitzat, veure la Fitxa Logística)

14. LEGISLACIÓ APLICABLE AL PRODUCTE

Real Decreto 2420/1978, de 2 de juny («Boletín Oficial del Estado» de 12 de octubre), pel que s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració i venda de conserves vegetals. Posteriorment, l'Ordre de 21 de novembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de enero de 1985) va aprovar les normes de qualitat per a les conserves vegetals, incloent en l'annex 39 la norma referent a confitures, gelees i melmelades de fruites.

Real Decreto 168/1988, de 26 de febrer, pel que s'estableixen determinades condicions tècniques per al vidre-cristall.

Real Decreto 670/1990, de 25 de maig, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a confitures, gelees i marmelade de fruites, crema de castanyes i melmelada de fruita.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions. (Derogat parcialment: únicament queden vigents els articles 12 i 18)

Reglament (CE) nº 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària; així com les seves posteriors modificacions.

Llei 20/2002, de 5 de juliol (DOGC nº 3679 - 17/07/02), de Seguretat Alimentària.

Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene del productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (CE) nº 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'octubre, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Reglament (CE) nº 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (CE) nº 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre, pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 135/2010, de 12 de febrer, pels que es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris

Reglament (UE) nº 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre, referent a la informació alimentària facilitada al consumidor; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnico-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

Aquest document no va signat perquè es genera informàticament.