

	FICHA TÉCNICA		Código: EPF-MCJ-279
	MERMELADA DE MELOCOTÓN		Revisión: 3º
	EVA		Dpto Calidad
LATÓN 4,4 Kg			
Elaborado por: Pilar Tejero	VºBº: Olga Viciano	FECHA: 18/01/2019	

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Mermelada de Melocotón
----------------------------------	------------------------

INGREDIENTES	Melocotón
	Jarabe de glucosa y fructosa
	Agua
	Azúcar
	Espesantes; pectina y goma de garrofin
Acidulante; ácido cítrico	
Conservadores; sorbato potásico, benzoato sódico	

Preparado con 35 g de fruta por 100 g. Contenido total en azúcares 40 g por 100 g

FISICOQUÍMICOS		Objetivo	Rango	Ud de medida	
	°Brix	40	±3	g azúcar/100 g	
	Ph	3,58	<3,6	Potenciometría	
	Consistencia	<6	0-6	Cm Bostwick	
	Peso Neto	4,4	4334	g--EMT	

NUTRICIONALES	Valores medios por 100 g de producto	
	Valor Energético (Kj/kcal)	691/163
	Grasas (g)	0,04
	De las cuáles saturadas(g):	0,0
	Hidratos de Carbono (g)	40,0
	De los cuáles azúcares(g):	40,0
	Fibra Alimentaria (g)	0,6
	Proteínas (g)	0,28
Sal (g)	0	

MICROBIOLÓGICOS Producto microbiológicamente estable. Ausencia de microorganismos patógenos

ORGANOLEPTICOS Sabor característico del fruto. Ausencia de materias extrañas y sabores u olores raros

LOTE/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

IMPRESO EN EL LATÓN 23/03/2019
Dónde: 23 = día de caducidad
03= mes de caducidad
2019= año de caducidad (3 años tras la fecha de fabricación)

ETIQUETA EN LA UNIDAD DE VENTA:
LOTE: 230319
DLUO: 23/03/2019
Dónde: 23 = día de caducidad
03= mes de caducidad
19= año de caducidad (3 años tras la fecha de fabricación)

CONDICIONES DE TRANSPORTE **Marítimo;** siempre en bodega evitando contacto directo del contenedor con el sol.
Aéreo; proteger producto con mantas térmicas para temperatura de transporte superior a 6 °C e inferior a 25 °C.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Almacenar a temperatura ambiente. Una vez abierto guardar en el frigorífico. Evitar volteos y movimientos bruscos.

ALÉRGICOS	INGREDIENTE/ALÉRGICO	Presente en el mismo producto(según receta)	Utilizado en la misma línea	Utilizado en la misma planta
		Cereales con gluten(trigo, centeno,cebada,avena,espelta,kamut o sus híbridos) y derivados	No	No
	Crustáceos y derivados	No	No	No
	Huevos y derivados	No	Si*	No
	Pescado y derivados	No	No	No
	Cacahuets y derivados	No	No	No
	Soja y derivados	No	No	No
	Leche y derivados	No	No	No
	Frutos de cáscara y derivados	No	No	No
	Apio y derivados	No	No	No
	Mostaza y derivados	No	No	No
	Sésamo y derivados	No	No	No
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos (más de 10 mg/ko o mg/l cómo SO2)	No	No	Si*
	Altramuces y derivados	No	No	No
	Moluscos y derivados	No	No	No

* Tras cada fabricación en la que se utiliza un ingrediente alérgico se aplica un exhaustivo protocolo de limpieza y verificación de la misma. La verificación consiste entre otros, en enviar a un laboratorio externo el primer frasco envasado tras la limpieza, analizando en él posibles trazas del alérgico anteriormente utilizado. La mercancía queda liberada tras la recepción de los resultados.