

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Código: ALCSTRAF Revisión: 02 Fecha: 03/2023

PRODUCTO						
NOMBRE	STRAWBERRY FANTASY	REFERENCIA	LC-04			
INGREDIENTES	FRESA (75%) PLÁTANO (25%)	EAN 13				
EMBALAJE	15 bolsas por caja	PESO NETO BOLSA	150 g			
DESCRIPCIÓN	Fruta congelada, 100% fruta natural, en su estado de madurez justo. Sin añadidos de azúcares, agua o conservantes. Congelados IQF. No irradiada. No contiene alérgenos. No proviene de OMG.					
PROCESO DE ELABORACIÓN.	La fruta, previamente congelada, es pre-seleccionada, mezclada, envasada en bolsas individuales y almacenada siempre a una temperatura de -18°C o inferior.					

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO						
DESCRIPCIÓN FISICOQUÍMICA						
Diberti crow inicognimen						
- Apariencia - Color, sabor y olor	Frutas limpias, frescas y firmes. Libre de cuerpos extraños y sin fermentar. Característico de la variedad, libre de olores ni sabores externos.					
- Nivel de defectos	Ausencia de cuerpos extraños tanto de la fruta o planta (materia vegetal) así tales como plásticos, metales y/o maderas. Ausencia de insectos y parásitos patógenos en cualquiera de sus fases.					
- °Brix	Min 10					
- pH	4 +/- 0.5					
- Variedad	FRESA: Fragaria spp PLÁTANO: Cavendish					
- Origen						
	FRESA: NO UE	PLÁTANO: NO UE				
	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO					
- Ausencia de gérmenes pa - Levaduras y Mohos	ógenos < 10.000 ufc/mL-					
- Levaduras y Monos - Aerobios mesófilos	< 100.000 ufc/filL-	ğ.				
- Enterobacterias totales	< 150 ufc/g					
- E. coli	< 10 ufc/g					
- Salmonella	Ausencia en 25g					
- Lysteria monocitogenes	Ausencia en 25g					
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)*						
- Energía		205 kJ (49 kcal)				
- Grasas:		0,45 g				
de los cuales Ac. Grasos saturados		0,05 g				
- Hidratos de Carbono:		10,00 g				
de los cuales Azúcares		6,50 g				
- Fibra		2,50 g				
- Proteínas		0,80 g				
- Sal (Na)		<0,01g				
* Información nutricional obtenida de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (www.bedca.net)						



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Código: ALCSTRAF Revisión: 02 Fecha: 03/2023

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE | Etiqueta individual con los siguientes datos: - Nombre del producto - Ingredientes - Número de Lote - Consumo preferente - Peso neto - Condiciones de almacenamiento (-18°C) | Caja de cartón: | o 15 bolsas de 150g por caja. | - Tipo de palet: Europalet.

CARACTERÍSTICAS GENERALES				
INSTRUCCIONES DE USO:	En una batidora, mezcla 1 bolsa de frutas congeladas con al menos 250ml de líquido de gobierno.			
CONSUMIDOR TIPO:	 Industrias mermeladeras y heladeras, pastelerías y restaurantes. Consumo particular para smoothies, postres, decoración de tartas y macedonias de fruta. 			
CONSUMO PREFERENTE:	24 meses (dependiendo de las condiciones de almacenamiento).			
TEMPERATURA:	 Conservar entre -18°C y -20°C. Transporte en camión frigorífico entre -18°C y -20°C. Mantener congelado hasta su uso, en condiciones higiénicas. 			
****UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR****				

LEGISLACIÓN APLICABLE ☐ El producto cumplirá con el REGLAMENTO (CE) N° 396/2005 y sus correspondientes actualizaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal. ☐ El producto cumplirá con el REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 y sus correspondientes actualizaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. REGLAMENTO (UE) 2021/1317 DE LA COMISIÓN de 9 de agosto de 2021 por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de plomo en determinados productos alimenticios. REGLAMENTO (UE) 2021/1323 DE LA COMISIÓN de 10 de agosto de 2021 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios. □ REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus correspondientes actualizaciones. ☐ El producto no se considera genéticamente modificado y no deriva de organismos modificados según el REGLAMENTO (CE) N° 1829/2003 Y REGLAMENTO (CE) N° 1830/2003 y sus actualizaciones. □ El producto cumple con la DIRECTIVA 1999/2/CE Y LA DIRECTIVA 1999/3/CE, así como sus actualizaciones, sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. ☐ Los envases cumplirán con el REAL DECRETO 1801/2008 de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.