

PRODUCTO			
NOMBRE	AÇAÍ KICK	REFERENCIA	
INGREDIENTES	FRESA (40%) MANGO (40%) ARÁNDANO CULTIVADO (10%) AÇAÍ (10%)	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 FÍSICOQUÍMICA		
- Apariencia	Frutas limpias, frescas y firmes. Libre de cuerpos extraños y sin fermentar.	
- Color, sabor y olor	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: <i>Fragaria spp</i> ARÁNDANO CULTIVADO: <i>Vaccinium</i>	MANGO: <i>Kent</i> AÇAÍ: <i>Açai spp</i>
- Origen	FRESA: NO UE ARÁNDANO CULTIVADO: UE / NO UE	MANGO: NO UE AÇAÍ: NO UE
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
- Ausencia de gérmenes patógenos		
- Levaduras y Mohos	< 10.000 ufc/mL-g	
- Aerobios mesófilos	< 100.000 ufc/g	
- Enterobacterias totales	< 150 ufc/g	
- <i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	
- <i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g	
- <i>Listeria monocitogenes</i>	Ausencia en 25g	
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)*		
- Energía	205 kJ (50 kcal)	
- Grasas:	1,00 g	
de los cuales Ac. Grasos saturados	0,21 g	
- Hidratos de Carbono:	9,00 g	
de los cuales Azúcares	7,60 g	
- Fibra	2,60 g	
- Proteínas	0,70 g	
- Sal (Na)	<0,01 g	
* Información nutricional obtenida de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (www.bedca.net)		

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			
ETIQUETA	☐	Etiqueta individual con los siguientes datos:	ENVASADO
		- Nombre del producto - Ingredientes - Número de Lote - Consumo preferente - Peso neto - Condiciones de almacenamiento (-18°C)	
			- Envasado en bolsa de plástico alimentario. - 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 (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.
☐	REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos. 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.