

PRODUCTO			
NOMBRE	STRAWBERRY DELIGHT	REFERENCIA	LC-03
INGREDIENTES	FRESA (50%) MELOCOTÓN (30%) PAPAYA (20%)	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 - Color, sabor y olor - Nivel de defectos	Frutas limpias, frescas y firmes. Libre de cuerpos extraños y sin fermentar. Característico de la variedad, libre de olores ni sabores externos. 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 MELOCOTÓN: Prunus Persca PAPAYA: Carica Papaya L.
- Origen	FRESA: NO UE MELOCOTÓN: UE PAPAYA: 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
- E. coli	< 10 ufc/g
- Salmonella	Ausencia en 25g
- Lysteria monocitogenes	Ausencia en 25g
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)*	
- Energía	151 kJ (36 kcal)
- Grasas:	0,30 g
de los cuales Ac. Grasos saturados	0,02 g
- Hidratos de Carbono:	7,70 g
de los cuales Azúcares	5,70 g
- Fibra	2,00 g
- Proteínas	0,60 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	<input type="checkbox"/> Etiqueta individual con los siguientes datos: - Nombre del producto - Ingredientes - Número de Lote - Consumo preferente - Peso neto - Condiciones de almacenamiento (-18°C)	ENVASADC	- 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 (CE) N° 1881/2006 y sus correspondientes actualizaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
 - o 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.
 - o 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.

