ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
543 PURE FRESA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO:	PURÉ DE FRESAS CONGELADO + 10% SACAROSA
INGREDIENTES:	Puré de fresa, 10% sacarosa El puré de fresa se obtiene a partir de fresas
DESCRIPCIÓN:	frescas adicionadas con sacarosa, inmediatamente congeladas y envasadas, sin utilizar colorantes ni aditivos.
ORIGEN:	UE y/o no UE
EMBALAJE:	6 x 1 kg (6 unidades – caja)
	EAN 13 (elopack) 8032797136053
	EAN 14 (caja) 18032797136050

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS-FÍSICAS

Brix (a 20 °C)	Mínimo 16
Ph	< 4
Color:	rojo, típico de la fruta típico
Gusto:	de la fruta

Valores nutricionales (promedio) por 100 g de producto:

Energía	Kj Kcal	330 78
Grasas	g	0.02
de las cuales saturadas	g	0.00
Carbohidratos	g	18.84
de los cuales azúcares	g	18.67
Fibra	g	0.3
Proteína	g	0.54
Sal	g	0.008

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total en placa:	< 5x105 ufc / g
Mohos y levaduras:	<10000 ufc / g
E. coli:	<10 ufc / g
Coliformes totales:	<1000 ufc / g
Listeria M.:	ausente / 25 g
Salmonella:	ausente / 25 g

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	≤ – 18°C
VIDA ÚTIL	36 meses desde la fecha de producción

El producto:

- no contiene los alérgenos enumerados en el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011
- cumple con la normativa europea de referencia en materia de pesticidas
- está libre de organismos modificados genéticamente (REGLAMENTO (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003) y No está sometido a tratamiento ionizante
- se fabrica de acuerdo con el REGLAMENTO (CE) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios