

## 1. DESCRIPCIÓN

Producto obtenido mediante la cocción de azúcares a los que se han incorporado espesantes y gelificantes hasta conseguir un producto gelificado.

## 2. FORMATOS

### a) Códigos:

ARTÍCULO	ENVASE	CÓDIGO EAN
0481	Lata 5 Kg	8431677 000024
0482	Cubo 25 Kg	8431677 001069

### b) Información de los envases:

Descripción	Material	Peso	Dimensiones (mm)	P.N.
Lata 5 Kg	Hojalata	363 g	Formato: $\varnothing$ 153 x 245 Capacidad nominal: 4250 ml	5,100 Kg
Cubo 25 Kg	Plástico	782 g	Formato: $\varnothing$ 325 x 349 Capacidad nominal: 20.9 l	25 Kg

## 3. ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco alejado de productos químicos y olores extraños. El producto no consumido en el día trasvasarlo a un envase de cristal o plástico, mantener refrigerado y consumirlo en un mes.

## 4. VIDA ÚTIL

Cubo 25 Kg: 24 meses desde la fecha de fabricación.

Lata 5 Kg: 5 años desde la fecha de fabricación.

## 5. TRAZABILIDAD

Lote marcado en etiqueta.

Descripción de lote: AAAA-XX-YY-DDD

- AAAA: año
- XX: tipo de producto.
- YY: número de orden de cocida.
- DDD: día juliano.

Elaborado por:

*Dpto. Técnico*

Aprobado por:

*Dirección comercial*

 <b>Cien Fuegos</b> GASTRONOMÍA	<b>GELATINA PURA DE MANZANA</b>	Fecha: 28/10/2016
		Ed: 8
		Pág. 2 de 4

## 6. **COMPOSICION**

### a) **Ingredientes:**

<b>Ingredientes</b>	<b>Función</b>	<b>Número (E-)</b>
Zumo de manzana	-	-
Azúcar	-	-
Jarabe de glucosa y fructosa	-	-
Agar-agar	Espesante	E-406
Pectina	Espesante	E-440
Goma xantana	Espesante	E-415
Citrato sódico	Corrector de acidez	E-331
Acido cítrico	Corrector de acidez	E-330
Ácido sórbico	Conservante	E-200
Sorbato potásico	Conservante	E-202
Aroma de manzana	Aromatizante	-

### b) **Alérgenos (1):**

	(*)	(**)
Cereales que contengan gluten		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevos		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados		
Frutos de cáscara		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración >10 mg/kg SO <sub>2</sub>		x
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

(\*) Utilizado como ingrediente

(\*\*) Pueden estar en forma de trazas por contaminación en fábrica

(1) Reglamento (CE) 1169/2011 (CE) sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

### c) **Otros**

Producto libre de O.G.M.

Producto no irradiado.

País de origen: España.

<u>Elaborado por:</u> Dpto. Técnico	<u>Aprobado por:</u> Dirección comercial
--	---

 <b>Cien Fuegos</b> GASTRONOMÍA	<b>GELATINA PURA DE MANZANA</b>	Fecha: 28/10/2016
		Ed: 8
		Pág. 3 de 4

**d) Población:**

Producto apto para la población en general, salvo:

	<b>NO APTO</b>
Diabéticos	X

**e) Modo de empleo**

Producto listo para consumir.

**7. CALIDAD**

**a) Parámetros Físico-Químicos:**

Parámetro	Método determinación	Valor
pH	pH-metro	Máximo 4.2
°Brix	Refractometría	Mínimo 58

**b) Parámetros Organolépticos:**

Parámetro	Descripción
Color	Crema-marrón claro
Aspecto	Gelificado
Sabor	Manzana

**c) Parámetros Cualitativos: (1)**

Producto libre de impurezas y cuerpos extraños a la fruta.

(1) Orden 21/11/1984, Normas de Calidad para las Conservas Vegetales.

**8. SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**a) Microbiología (1):**

	Objetivo	Maxímo
Mesófilos aerobios	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
Mohos	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g
Levaduras	<10 ufc/g	< 100 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g	Ausencia 25 g
Salmonella	Ausencia 25 g	Ausencia 25 g

Elaborado por: <i>Dpto. Técnico</i>	Aprobado por: <i>Dirección comercial</i>
--	---

 <b>Cien Fuegos</b> GASTRONOMÍA	<b>GELATINA PURA DE MANZANA</b>	Fecha: 28/10/2016
		Ed: 8
		Pág. 4 de 4

(1) Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios.

**b) L.M.R. Plaguicidas:**

El producto cumple con los límites establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 [http://ec.europa.eu/sanco\\_pesticides/public/index.cfm](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm)

**c) L.M.R. Metales Pesados:**

	<b>Límite máximo</b>
Plomo (1)	0,10 ppm
Cadmio (1)	0,05 ppm
Estaño (1)(*)	200 ppm
Patulina (1)	25 ppb

(1) Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes.

(\*) Sólo elaboraciones en envase metálico.

**9. INFORMACION NUTRICIONAL (1):**

	<b>Valores típicos g/100 g</b>
<b>Valor energético KJ</b>	1076,15 KJ/100g
<b>Valor energético Kcal</b>	253,34 Kcal/100g
<b>Grasas</b>	<0,50 g/100g
<b>de las cuales saturadas:</b>	<0.50 g/100g
<b>Hidratos de carbono</b>	62,79 g/100 g
<b>de los cuales azúcares:</b>	59,72 g/100 g
Fructosa	8,61 g/100g
Glucosa	10,3 g/100g
Sacarosa	36,6 g/100g
Maltosa	3,71 g/100g
Lactosa	<0,50 g/100g
<b>Fibra alimentaria</b>	1,09 g/100g
<b>Proteínas</b>	<0,50 g/100g
<b>Sal</b>	0,315 g

(1) Reglamento (CE) 1169/2011 (CE) sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Elaborado por: <i>Dpto. Técnico</i>	Aprobado por: <i>Dirección comercial</i>
--	---