

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 07/07/2021.2
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 17036 PURÉ DE CASTAÑAS Y MANZANA REINETA
----------	------------------------------------------------

INGREDIENTES
Puré de castañas 46,2% (castañas 30,5%, agua y sal), agua, dulce de manzana Reineta 18,5% (manzana Reineta 11,1%, azúcar, espesante: E-406, acidulante: E-330 y conservador: E-202), azúcar moreno de caña, canela.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típico del puré de castañas y manzana
Olor	Típico del puré de castañas y manzana
Sabor	Típico del puré de castañas y manzana
Consistencia	Típico del puré de castañas y manzana

USO ESPERADO
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO
Abrir el envase, verter el contenido en un cuenco, calentar durante 1 minuto en el microondas a máxima potencia y servir.

VIDA ÚTIL	3 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración $T^a \leq 8^{\circ}C$
FORMA DE LOTEADO	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Listeria monocytogenes	No detectado/25 g (< 100 ufc/g en vida útil)

CARACTERÍSTICAS QUIMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	517 / 122
	GRASAS (g) de las cuales:	0,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,3
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	28,4
	AZUCARES (g)	18,6
	PROTEINAS (g)	< 1,0
	SAL (g)	0,4
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados			X
Lactosa			x
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			X
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

DATOS LOGISTICOS					
	UNIDAD		CAJA		PALET
Tipo	Barqueta	Tipo		Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	190	Largo (mm)		Largo (mm)	
Ancho (mm)	140	Ancho (mm)		Ancho (mm)	
Alto (mm)	30	Alto (mm)		Alto (mm)	
Nº Unidades	1	Nº Unidades		Cajas / capa	
Peso neto (g)	300	Peso neto (Kg)		Nº capas	
Peso bruto (g)	311	Peso bruto (Kg)		Altura de una capa (mm)	
Tara (g)	11	Tara (g)		Total de cajas	0
CÓDIGO GTIN 13	8431562170368	CÓDIGO GTIN 14		Total de unidades	0
Nº raciones	A gusto del consumidor			Peso neto palet (Kg)	0

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET

REGISTRO SANITARIO	26.010442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.