

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 03/11/2020.1
-------------------	----------------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	17046 HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR
-----------------	--------------	-----------------------------------

INGREDIENTES	
Higos 67%, azúcar, agua y zumo de limón.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típico de los higos en almíbar
Olor	Típico de los higos en almíbar
Sabor	Típico de los higos en almíbar
Consistencia	Típica de los higos en almíbar

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	
Conservar en temperatura ambiente. Se recomienda que no impacte la luz del sol directamente. Una vez abierto, conersvar en refrigeración durante 7 días.	

VIDA ÚTIL	4 años
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Esterilización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	A temperatura ambiente
FORMA DE LOTEADO	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano)

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Aerobios mesófilos a 30 °C < 103 ufc/g	
Anaerobios mesófilos < 10 ² ufc/g	
Listeria monocytogenes No detectado/25 g (<100 ufc/g en vida útil)	
Bacillus cereus < 10 ufc/g	
Mohos y levaduras < 10 ufc/g	

CARACTERÍSTICAS QUIMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	856 / 204
	GRASAS (g) de las cuales:	<0,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	<0,1
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	48,0
	AZUCARES (g)	48,0
	PROTEINAS (g)	1,1
	SAL (g)	<0,01
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	Cristal	Tipo		Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	70	Largo (mm)		Largo (mm)	
Ancho (mm)	70	Ancho (mm)		Ancho (mm)	
Alto (mm)	85	Alto (mm)		Alto (mm)	
Nº Unidades	1	Nº Unidades		Cajas / capa	
Peso neto (g)	243	Peso neto (Kg)		Nº capas	
Peso bruto (g)	436	Peso bruto (Kg)		Altura de una capa (mm)	
Tara (g)	193	Tara (g)		Total de cajas	
CÓDIGO GTIN 13	8431562170467	CÓDIGO GTIN 14		Total de unidades	
Nº raciones	A gusto del consumidor			Peso neto palet (Kg)	

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

REGISTRO SANITARIO	40.025387/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.