



FICHA TÉCNICA

FRUTAS DE ARAGON (1534)

Fecha últ. actualización: 03/11/2017

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene mediante el confitado de diferentes frutas y vegetales (calabaza, pera, naranja y melocotón) y posteriormente se le da un bañado de chocolate. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de la fruta confitada con chocolate.

INGREDIENTES:

Frutas y vegetales confitados (65%) (Fruta o vegetal, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (E-330) y conservantes (E-202, **E-223**). Cobertura de chocolate (35%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja** y aroma: vainillina). Cacao: 57% Mínimo en el chocolate.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	S	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	S		
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Shigella	Ausencia/25g
Staphylococcus aureus	<10ufc/g
Enterobacteriaceas totales/g	< 100 ufc/g
Escherichia coli	<10ufc/g
Listeria monocytógenes/25g	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g



FICHA TÉCNICA

FRUTAS DE ARAGON (1534)

Fecha últ. actualización: 03/11/2017

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1427,7kJ – 346Kcal
Grasas	12,7 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>8 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	57 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>57 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	2 g
Fibra	
Sal	0,17 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

24 meses a partir de la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Temperatura óptima entre 15°C y 20°C

Tipos de MATERIALES utilizados:

Papel y film alimentario.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	CESTA	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	006114	006121	006853	006858
COD EAN	8413355003374	8413355002438	8410803200118	8410803200064
COD EAN CAJA	18413355003371	18413355002435		
PESO NETO unid	250g	350g	20g	
UNIDADES/CAJA:	24pq	16pq	125ud	
PESO NETO caja	6kg	5,6kg	2,5kg	1 kg
CAJAS/PALET:	30	30	176	