



FICHA TÉCNICA

FRUTA CONFITADA SURTIDA

FT-134**REVISION:05**

FECHA EDICIÓN: 25/09/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de confitería, pastelería, bollería y repostería.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

NARANJA CONFITADA (naranja confitada (naranja, jarabe de glucosa; azúcar; acidulante (E-330), conservadores (E-202 y anhídrido sulfuroso (**SULFITOS**)); azúcar; jarabe de glucosa y fructosa; gelificante: pectinas; acidulante: ácido cítrico); CALABAZA VERDE (azúcar; calabaza (contiene **SULFITOS**); jarabe de glucosa y fructosa; gelificante: pectinas; acidulante: ácido cítrico; colorante verde (polisorbato 80 (E 433), propilenglicol (E 1520), clorofilina cúprica sódica E141(ii), carbonato de sodio (E 500))); CALABAZA ROJA (calabaza (contiene **SULFITOS**); azúcar; jarabe de glucosa y fructosa; gelificante: pectinas; acidulante: ácido cítrico; colorante rojo (gelatina, carmín (E 120), ácido acético (E 260), maltodextrina, cloruro de calcio (E 509))); CIDRA CONFITADA (azúcar; cidra glaseada (contiene **SULFITOS**); jarabe de glucosa y fructosa); CALABAZA AMARILLA (calabaza (contiene **SULFITOS**); azúcar; jarabe de glucosa y fructosa; gelificante: pectinas; acidulante: ácido cítrico; colorante amarillo (glicerol (E 422), goma de acacia (E 414), aceite Mct (a base de aceite de palma), luteína (E 161b), DL-alfa tocoferol (E 307), ácido ascórbico (E 300), carbonato de sodio (E 500))).

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	N	
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
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	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Listeria Monocytogenes	N=5 c=0 → <100 ufc/g



FICHA TÉCNICA

FRUTA CONFITADA SURTIDA

FT-134**REVISION:05**

FECHA EDICIÓN: 25/09/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1265 Kjul - 298 Kcal
Grasas	0 g
De las cuales:	
Saturadas	<0 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	75 g
De los cuales:	
Azúcares	68 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	0,8 g
Fibra	
Sal	0 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

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:

	BANDEJA	GRANEL PURO
COD Interno	006094	006918
COD EAN	8410803005676	
COD EAN CAJA	18410803005673	8413725007001
PESO NETO unid	250 g	
UNIDADES/CAJA:	18	
PESO NETO caja	4,5	3 Kg
CAJAS/PALET:	54	



FICHA TÉCNICA

FRUTA CONFITADA SURTIDA

FT-134**REVISION:05**

FECHA EDICIÓN: 25/09/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	24/11/2017	Alta ficha técnica
01	12/12/2019	Se actualizan ingredientes
02	19/08/2020	Se actualizan ingredientes, tabla nutricional, alérgenos.
03	19/08/2021	Cambia nectarina por albaricoque
04	10/10/2022	Se actualiza la tabla de alérgenos.
05	25/09/2024	Se actualizan los ingredientes y alérgenos. Se actualiza la tabla nutricional. Se actualiza la vida útil del producto.