DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene por cocción de fruta variada (albaricoque, naranja, pera, cidra, ciruela, y cereza) en ácido, durante la cocción se añade ac. cítrico y ascórbico, después se adicionan azúcar y jarabes de glucosa en concentraciones crecientes hasta que quedan impregnadas de dicho jarabe. Posteriormente la fruta es escurrida para ser bañada en pectina y envasada.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Fruta surtida (albaricoque, naranja, cidra, pera, ciruela, cereza), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, gelificante (pectinas), acidulante (ácido cítrico), colorante (complejo cúprico de clorofilas y clorofilinas), concentrado de frutas y verdura (grosella negra, zanahoria y rábano), conservador (dióxido de **AZUFRE**). **Puede contener trazas de gluten, huevos, soja, leche, frutos de cáscara, cacahuete y sésamo.**

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	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1249 Kjul - 294 Kcal**
Grasas	**0,1 g**
De las cuales:	
Saturadas	*<0,1 g*
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**71,6 g**
De los cuales:	
Azúcares	*66,7 g*
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**0,5 g**
Fibra	
Sal	**0,5 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
18 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	

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.