



FICHA TÉCNICA

FRUTAS DE ARAGÓN

(Fruta confitada con chocolate)

FT-292

REVISION: 01

FECHA EDICIÓN: 26/05/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

El producto se obtiene mediante el confitado de diferentes frutas y vegetales (calabaza, pera, naranja, melocotón y cereza) 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 SULFITOS**). 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	
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	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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



FICHA TÉCNICA

FRUTAS DE ARAGÓN

(Fruta confitada con chocolate)

FT-292

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 26/05/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1427 Kjul - 346 Kcal
Grasas	12.7 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	8 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	57 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	57 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	2 g
Fibra	
Sal	0.17 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

24 meses desde su envasado en las condiciones de conservación recomendadas. Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores extraños. Temperatura óptima entre 15 y 20°C. Humedad relativa: inferior al 65%.

Tipos de MATERIALES utilizados:

- Bolsa: envueltas y envasadas en bolsas de polipropileno.
- Estuches: envueltas en polipropileno y envasado en caja estuche de cartón.
- Cesto: envueltas y envasadas en cestos de madera.
- A granel envueltas en polipropileno y envasadas 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:

	BOLSA	GRANEL ENV.	GRANEL ENV.	BOLSA
COD Interno	006180	006700	006701	006884
COD EAN	8410803061801			
COD EAN CAJA	18410803061808	8410803060002	8410803062792	18410803068845
PESO NETO unid	200 g	0.020g		1 Kg
UNIDADES/CAJA:	16	125		8
PESO NETO caja	3.2 Kg	2.5kg	5 Kg	8 Kg



FICHA TÉCNICA
FRUTAS DE ARAGÓN
(Fruta confitada con chocolate)

FT-292

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 26/05/2022

Hoja 3/3

CAJAS/PALET:	88		
--------------	----	--	--

	ESTUCHE	CESTO	CESTO
COD Interno	007876	106120	106121
COD EAN	8410803078762	8410803061207	8413355002438
COD EAN CAJA	18410803078769	18410803061204	18413355002435
PESO NETO unid	150g	250 g	350 g
UNIDADES/CAJA:	10	9	9
PESO NETO caja	1.5 kg	2,25 Kg	3,15 Kg
CAJAS/PALET:			

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	29/10/2020	Alta ficha
01	26/05/2022	-Se revisa y se unifican todas las referencias en una ficha técnica. -Se cambia en encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.