

Ficha Técnica:
MermeFruta de Arándanos

1.	Denominación de venta y denominación comercial	MermeFruta de Arándanos																																																												
2.	Descripción y modo de empleo	<u>Producto pasteurizado a base fruta</u> , con un toque ácido y bajo contenido en azúcar añadido (25%). Ideal para las tostadas del desayuno, como postre: con yogur, con queso fresco, para la elaboración de tartas o como acompañamiento de platos salados (carnes, pasta, foie,...). Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con cápsula de metal Twist off y botón de seguridad. Listo para el consumo.																																																												
3.	Códigos de producto y formatos	- (181): Mermefruta de Arándano 275 g																																																												
4.	Composición cualitativa	Puré de Arándanos (75%), azúcar y pectina No contiene alérgenos. Sin gluten. Sin conservantes No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)																																																												
5.	Características	Organolépticas: Color característico del arándano (morado-azulado). Textura y consistencia similar a la compota. Olor y sabor característico a fruta. <i>Huele y sabe a arándanos</i> pH = 3,5 ± 0,2 ° brix = 32° ± 3 Información nutricional <table><tr><th></th><th colspan="2">por 100 g</th><th colspan="2">por porción: 20 g</th><th>%IR por porción</th></tr><tr><td>Valor energético</td><td>531</td><td>kJ</td><td>106</td><td>kJ</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td>127</td><td>kcal</td><td>25</td><td>kcal</td><td></td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0,3</td><td>g</td><td>0,1</td><td>g</td><td>0</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>0,0</td><td>g</td><td>0,0</td><td>g</td><td>0</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>29</td><td>g</td><td>6</td><td>g</td><td>2</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>28</td><td>g</td><td>6</td><td>g</td><td>6</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>3,8</td><td>g</td><td>0,8</td><td>g</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0,5</td><td>g</td><td>0,1</td><td>g</td><td>0</td></tr><tr><td>Sal**</td><td>0,02</td><td>g</td><td>0,00</td><td>g</td><td>0</td></tr></table> * IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal). ** El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.		por 100 g		por porción: 20 g		%IR por porción	Valor energético	531	kJ	106	kJ	1		127	kcal	25	kcal		Grasas	0,3	g	0,1	g	0	de las cuales saturadas	0,0	g	0,0	g	0	Hidratos de carbono	29	g	6	g	2	de los cuales azúcares	28	g	6	g	6	Fibra alimentaria	3,8	g	0,8	g		Proteínas	0,5	g	0,1	g	0	Sal**	0,02	g	0,00	g	0
	por 100 g		por porción: 20 g		%IR por porción																																																									
Valor energético	531	kJ	106	kJ	1																																																									
	127	kcal	25	kcal																																																										
Grasas	0,3	g	0,1	g	0																																																									
de las cuales saturadas	0,0	g	0,0	g	0																																																									
Hidratos de carbono	29	g	6	g	2																																																									
de los cuales azúcares	28	g	6	g	6																																																									
Fibra alimentaria	3,8	g	0,8	g																																																										
Proteínas	0,5	g	0,1	g	0																																																									
Sal**	0,02	g	0,00	g	0																																																									
Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas.																																																														
6.	Características microbiológicas	Aplicación del reglamento (CE) nº 2073 / 2005 del 15 noviembre de 2005, modificado por el Reglamento (CE) nº 1441 / 2007: Criterios aplicables a los alimentos listos para el consumo.																																																												
7.	Vida útil, fecha de consumo preferente, lote, condiciones de conservación y RGSEAA.	Vida útil: 730 días tras fecha de producción. Fecha de consumo preferente y Lote: Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / L-nº). Todo el conjunto compone el lote. Condiciones de conservación: Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 1 °C y 8 °C. Mercancía en tránsito máximo 8 °C 24- 36 horas. RGSEAA (Marca de salubridad): 26.07202/S																																																												

Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas.