

Ficha Técnica:
MermeFruta de Arándanos

| 1. Denominación de venta y denominación comercial | MermeFruta de Arándanos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------------------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|--------------------|-------------------|---|--------|-------|-------|---|-------------------------|-------|-------|---|---------------------|------|-----|---|------------------------|------|-----|---|-------------------|-------|-------|---|-----------|-------|-------|---|-------|--------|--------|---|
| 2. Descripción y modo de empleo | Producto pasteurizado a base fruta, 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 º brix = 32º ± 3 Información nutricional <table border="1"><thead><tr><th></th><th>por 100 g</th><th>por porción: 20 g</th><th>%IR por porción</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>531 kJ 127 kcal</td><td>106 kJ 25 kcal</td><td>1</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0,3 g</td><td>0,1 g</td><td>0</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>0,0 g</td><td>0,0 g</td><td>0</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>29 g</td><td>6 g</td><td>2</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>28 g</td><td>6 g</td><td>6</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>3,8 g</td><td>0,8 g</td><td>1</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0,5 g</td><td>0,1 g</td><td>0</td></tr><tr><td>Sal**</td><td>0,02 g</td><td>0,00 g</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal).</p> <p>** El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.</p> | | por 100 g | por porción: 20 g | %IR por porción | Valor energético | 531 kJ 127 kcal | 106 kJ 25 kcal | 1 | 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 | 1 | 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 127 kcal | 106 kJ 25 kcal | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |