

Ficha Técnica :
MermeFruta de Mango

1.	Denominación de venta y denominación comercial	MermeFruta de Mango																																				
2.	Descripción y modo de empleo	<p><u>Producto pasteurizado a base fruta de temporada</u>, similar a la compota, dulce y poco ácido, con un bajo contenido en azúcar añadido (30%).</p> <p>Ideal para las tostadas del desayuno, o como postre: con yogur, con queso fresco o para la elaboración de tartas.</p> <p>Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con cápsula de metal Twist off y botón de seguridad. Listo para el consumo.</p>																																				
3.	Códigos de producto y formatos	- (187): MermeFruta de Mango, 275 g																																				
4.	Composición cualitativa	<p>Puré de Mango (70%), azúcar y pectina.</p> <p>No contiene alérgenos.</p> <p>Sin gluten . Sin conservantes.</p> <p>No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)</p>																																				
5.	Características	<p>Organolépticas: Color característico de la fruta. Textura y consistencia similar a la compota . Olor y sabor característico de la fruta. <i>Huele y sabe a Mango.</i></p> <p>ph =4.2± 0,2</p> <p>°brix =37° ± 3</p> <p>Información nutricional</p> <table><tr><td></td><td>por 100 g</td><td>por porción: 20g 20 g</td><td>% IR por porción</td></tr><tr><td>Valor energético</td><td>605 kJ 142 kcal</td><td>121 kJ 28 kcal</td><td>1</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>1,0 g</td><td>0,2 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>32 g</td><td>6 g</td><td>2</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>30 g</td><td>6 g</td><td>7</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,9 g</td><td>0,2 g</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0,7 g</td><td>0,1 g</td><td>0</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,01 g</td><td>0,00 g</td><td>0</td></tr></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: 20g 20 g	% IR por porción	Valor energético	605 kJ 142 kcal	121 kJ 28 kcal	1	Grasas	1,0 g	0,2 g	0	de las cuales saturadas	0,0 g	0,0 g	0	Hidratos de carbono	32 g	6 g	2	de los cuales azúcares	30 g	6 g	7	Fibra alimentaria	0,9 g	0,2 g		Proteínas	0,7 g	0,1 g	0	Sal	0,01 g	0,00 g	0
	por 100 g	por porción: 20g 20 g	% IR por porción																																			
Valor energético	605 kJ 142 kcal	121 kJ 28 kcal	1																																			
Grasas	1,0 g	0,2 g	0																																			
de las cuales saturadas	0,0 g	0,0 g	0																																			
Hidratos de carbono	32 g	6 g	2																																			
de los cuales azúcares	30 g	6 g	7																																			
Fibra alimentaria	0,9 g	0,2 g																																				
Proteínas	0,7 g	0,1 g	0																																			
Sal	0,01 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.	<p>Vida útil: 730 días tras fecha de producción.</p> <p>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.</p> <p>Condiciones de conservación: Mercancía en almacenamiento: en sitio fresco y seco una vez abierto refrigeración entre 1 °C y 8 °C. Mercancía en tránsito máximo 8 °C 24- 36 horas.</p> <p>RGSEAA (Marca de salubridad): 26.07202/S</p>																																				

