

1. Denominación de venta y denominación comercial	<b>MermeFruta de Mango</b>																																																																
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><b>Sin gluten . Sin conservantes.</b></p> <p>No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)</p>																																																																
5. Características	<p><b>Organolépticas:</b> 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><b>ph</b> =4,2± 0,2</p> <p><b>ºbrix</b> =37º ± 3</p> <p><b>Información nutricional</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">por 100 g</th> <th colspan="2">por porción: 20g</th> <th rowspan="2">% IR por porción</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>20</th> <th>g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>605</td> <td>kJ</td> <td>121</td> <td>kJ</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>142</td> <td>kcal</td> <td>28</td> <td>kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>1,0</td> <td>g</td> <td>0,2</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>32</td> <td>g</td> <td>6</td> <td>g</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>30</td> <td>g</td> <td>6</td> <td>g</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>0,9</td> <td>g</td> <td>0,2</td> <td>g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0,7</td> <td>g</td> <td>0,1</td> <td>g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,01</td> <td>g</td> <td>0,00</td> <td>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: 20g		% IR por porción			20	g	Valor energético	605	kJ	121	kJ	1		142	kcal	28	kcal		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		% IR por porción																																																												
			20	g																																																													
Valor energético	605	kJ	121	kJ	1																																																												
	142	kcal	28	kcal																																																													
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:</p> <p>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:</p> <p>Mercancía en almacenamiento: en sitio fresco y seco una vez abierto refrigeración entre 1 °C y 8 °C.</p> <p>Mercancía en tránsito máximo 8 ° C 24- 36 horas.</p> <p>RGSEAA (Marca de salubridad): 26.07202/S</p>																																																																

