

1.	Denominación de venta y denominación comercial	MermeFruta de Manzana																																															
2.	Descripción y modo de empleo	Producto pasteurizado a base fruta, con un 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	- (182): MermeFruta de Manzana, 275 g.																																															
4.	Composición cualitativa	Puré de manzana (75%), azúcar, pectina y zumo de limón. No contiene alérgenos. Sin gluten . Sin conservantes. No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)																																															
5.	Características	Organolépticas: Color característico de la compota de manzana. Textura y consistencia similar a la compota. Olor y sabor característico de la fruta. <i>Huele y sabe a manzana.</i> pH = 3,7 ± 0,2 °brix= 40º ± 3 Información nutricional <table><tr><th></th><th>por 100 g</th><th>por porción 20 g</th><th>% IR por porción</th><th></th></tr><tr><td rowspan="2">Valor energético</td><td>581 kJ</td><td>116 kJ</td><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td>139 kcal</td><td>28 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0,1 g</td><td>0,0 g</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>0,0 g</td><td>0,0 g</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>33 g</td><td>7 g</td><td>3</td><td></td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>32 g</td><td>6 g</td><td>7</td><td></td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,8 g</td><td>0,2 g</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>1,4 g</td><td>0,3 g</td><td>1</td><td></td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,02 g</td><td>0,00 g</td><td>0</td><td></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	581 kJ	116 kJ	1		139 kcal	28 kcal	Grasas	0,1 g	0,0 g	0		de las cuales saturadas	0,0 g	0,0 g	0		Hidratos de carbono	33 g	7 g	3		de los cuales azúcares	32 g	6 g	7		Fibra alimentaria	0,8 g	0,2 g			Proteínas	1,4 g	0,3 g	1		Sal	0,02 g	0,00 g	0	
	por 100 g	por porción 20 g	% IR por porción																																														
Valor energético	581 kJ	116 kJ	1																																														
	139 kcal	28 kcal																																															
Grasas	0,1 g	0,0 g	0																																														
de las cuales saturadas	0,0 g	0,0 g	0																																														
Hidratos de carbono	33 g	7 g	3																																														
de los cuales azúcares	32 g	6 g	7																																														
Fibra alimentaria	0,8 g	0,2 g																																															
Proteínas	1,4 g	0,3 g	1																																														
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																																															