

Ficha Técnica :
MermeFruta de Melocotón

F. Edic.: 10/11/11
Rev. nº 2 fecha: 16/03/2021
Página 1 de 1

1. Denominación de venta y denominación comercial	MermeFruta de Melocotón																																																							
2. Descripción y modo de empleo	<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%). Ideal para las tostadas del desayuno, o como postre: con yogur, con queso fresco o para la elaboración de tartas . 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	- (185): MermeFruta de Melocotón, 275 g																																																							
4. Composición cualitativa	Puré de melocotón (70%), azúcar y pectina. No contiene alérgenos. Sin gluten . Sin conservantes. No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)																																																							
5. Características	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 melocotón.</i> ph =3,5 ± 0,2 °brix =37º ± 3 Información nutricional <table><tr><td></td><td>por 100 g</td><td>por porción: 20g</td><td>% IR por porción</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>20 g</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Valor energético</td><td>605 kJ</td><td>121 kJ</td><td>1</td><td></td></tr><tr><td></td><td>142 kcal</td><td>28 kcal</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Grasas</td><td>1,0 g</td><td>0,2 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>32 g</td><td>6 g</td><td>2</td><td></td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>30 g</td><td>6 g</td><td>7</td><td></td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,9 g</td><td>0,2 g</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0,7 g</td><td>0,1 g</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,01 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: 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.	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																																																							