

1. Denominación de venta y denominación comercial MermeFruta de Zanahoria

2. Descripción y modo de empleo Producto pasteurizado a base de zanahoria, distinto y goloso para acompañar al yogur o las tostadas del desayuno con el extraordinario sabor y textura de la zanahoria; y solo tiene un 35% de azúcar añadido. 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 - (183): MermeFruta de Zanahoria, 275 g

4. Composición cualitativa Puré de zanahoria (65%), azúcar, pectina y zumo de limón.

No contiene alérgenos.

Sin gluten. Sin conservantes.

No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. Características **Organolépticas:** Color naranja característico. Textura y consistencia similar a la compota. Olor y sabor característico de la zanahoria cocida. *Huele y sabe a zanahoria.*

pH = $4,8 \pm 0,2$

°brix = $42^{\circ} \pm 3$

Información nutricional

	por 100 g	por porción 20 g	% IR por porción	
Valor energético	785 kJ 185 kcal	157 kJ 37 kcal	2	
Grasas	0,1 g	0,0 g	0	
de las cuales saturadas	0,0 g	0,0 g	0	
Hidratos de carbono	44 g	9 g	3	
de los cuales azúcares	36 g	7 g	8	
Fibra alimentaria	2,2 g	0,4 g		
Proteína	0,9 g	0,2 g	0	
Sal	0,01 g	0,00 g	0	

* 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.

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