
	FICHA DE PRODUCTO	
	FICHA DE PRODUCTO VEGETALES (HORTALIZAS, FRUTAS, SETAS, TUBÉRCULOS, LEGUMBRES) Y DERIVADOS (CLAVE 21 RGSEAA)	Ref.FdP Clave 21 RGSEAA Ed.01
		Fecha revisión 26 / 04 / 2022
		Firma responsable revisión
		

FICHA DE LISTADO DE PRODUCTOS N°:004

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

PULPA SIN SEMILLAS DE MARACUYÁ PASTEURIZADA ASEPTIC BAG 3 KG

DENOMINACIÓN COMERCIAL PROVEEDOR

PULPA SIN SEMILLAS DE MARACUYÁ

CÓDIGO PROVEEDOR	CÓDIGO EAN

INGREDIENTES

Pulpa sin semillas de maracuyá.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

VEGETALES (HORTALIZAS, FRUTAS, SETAS, TUBÉRCULOS, LEGUMBRES) Y DERIVADOS (CLAVE 21 RGSEAA)

MICROORGANISMOS A 30°C
□
Microorganismos a 30°C: 0 ufc/g (Previa incubación de la conserva a 44°C durante 10 días) ^{(1) (2)}
□
Microorganismos a 30°C: 0 ufc/g (Previa incubación de la conserva a 30°C durante 30 días) ^{(1) (2)}
⁽¹⁾ De aplicación a las conservas de productos vegetales y animales. Parámetro microbiológico no incluido en legislación de referencia.
⁽²⁾ Límites definidos en normativa exclusivamente orientativos para el control de calidad interno de la empresa agroalimentaria.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

VEGETALES (HORTALIZAS, FRUTAS, SETAS, TUBÉRCULOS, LEGUMBRES) Y DERIVADOS (CLAVE 21 RGSEAA)

TOXINA BOTULÍNICA
□
Toxina botulínica: Ausencia en todo el contenido de la conserva ^{(1) (2)}
⁽¹⁾ De aplicación a las conservas de productos vegetales y animales. Parámetro toxicológico no incluido en legislación de referencia.
⁽²⁾ Límites definidos en normativa exclusivamente orientativos para el control de calidad interno de la empresa agroalimentaria.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GENERAL

MELAMINA (mg/kg)
[Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones]
Melamina (mg/kg): <2,5 ⁽¹⁾

⁽¹⁾
De aplicación a los productos alimenticios a excepción de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación.
No se aplica el contenido máximo en el caso de los productos alimenticios cuyo contenido de melamina se pueda demostrar que es superior a 2,5 mg/kg y consecuencia del uso autorizado de ciromazina como insecticida.
El contenido de melamina no superará el de ciromazina.

VEGETALES (HORTALIZAS, FRUTAS, SETAS, TUBÉRCULOS, LEGUMBRES) Y DERIVADOS (CLAVE 21 RGSEAA)

PLOMO (mg/kg peso fresco)

[Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones]

Plomo (mg/kg peso fresco): <0,10 ⁽¹⁾

⁽¹⁾
De aplicación a las frutas (excluidos los arándanos, las grosellas, las bayas de saúco y los madroños).
El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible.

CADMIO (mg/kg peso fresco)

[Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones]

Cadmio (mg/kg): <0,050 ⁽¹⁾

⁽¹⁾
De aplicación a las frutas (frutas salvo los cítricos, frutas de pepita, frutas de hueso, aceitunas de mesa, kiwis, plátanos, mangos, papayas, piñas, bayas, frutas pequeñas y frambuesas).
El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible.

GRADOS BRIX (°Bx)

[Real Decreto 781/2013 y posteriores modificaciones]

Grados Brix (°Bx): ≥12,0 a 20°C ⁽¹⁾

⁽¹⁾
De aplicación al zumo reconstituido y al puré reconstituido de fruto de la pasión.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valor energético total (Kcal/100g): 62

Valor energético total (KJ/100g): 258

Humedad (g/100g): 84,4

Proteínas (g/100g peso fresco): 1,2

Proteínas (g/100g peso seco): 7,7

Grasa (g/100g peso fresco): 0,2

Grasa (g/100g peso seco): 1,3

Cenizas (g/100g): 0,5

Hidratos de carbono totales (g/100g peso fresco): 13,8

Hidratos de carbono totales (g/100g peso seco): 88,5

Azúcares totales (g/100g): 8,0

Ácidos grasos saturados (g/100g): <0,1

Sodio (g/100g): <0,01

Sal (g/100g): <0,01

Fibra alimentaria total (g/100g): <0,2

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Listado de alérgenos	No contiene	Presente como ingrediente	Presente como traza de un ingrediente	Especificar el ingrediente afectado
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] GLUTEN Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: <ul style="list-style-type: none"> Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa. Maltodextrinas a base de trigo. Jarabes de glucosa a base de cebada. Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. 	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] CRUSTÁCEOS Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] HUEVOS Huevos y productos a base de huevo.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] PESCADO Pescado y productos a base de pescado, salvo: <ul style="list-style-type: none"> Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides. Gelatina de pescado o icitocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino. 	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] CACAHUETE Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	X			

[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
SOJA Soja y productos a base de soja, salvo: <ul style="list-style-type: none"> • Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados. • Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja. • Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja. • Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja. 	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
LÁCTEOS Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: <ul style="list-style-type: none"> • Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. • Lactitol. 	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
FRUTOS DE CÁSCARA Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
APIO Apio y productos derivados.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
MOSTAZA Mostaza y productos derivados.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
SÉSAMO Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
SULFITOS Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
ALTRAMUCES Altramuces y productos a base de altramuces.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
MOLUSCOS Moluscos y productos a base de moluscos.	X			


FORMATO Y PRESENTACIÓN DE UNIDAD/ ENVASE / EMBALAJE / PALETIZADO

Peso / Unidad: 3 kg.	
Envase	
Material envase: Aseptic bag estéril 3 l.	
Peso bruto / Envase: 3 kg.	
Peso neto / Envase: 3 kg.	
Embalaje	
Material embalaje: Caja de cartón corrugado de triple pared.	
Envases / Embalaje: 6	
Peso bruto / Embalaje: 18 kg.	
Peso neto / Embalaje: 18 kg.	

FORMATO DEL ETIQUETADO / INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
PULPA SIN SEMILLAS DE MARACUYÁ PASTEURIZADA ASEPTIC BAG
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
Como alimento en el que la omisión de información sobre la naturaleza real del mismo pudiera impedir al consumidor distinguirlo de otros alimentos con los que pudiera confundirse, la denominación del alimento va acompañada de la indicación descriptiva: SIN SEMILLAS
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
Como alimento en el que la omisión de información sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento físico al que ha sido sometido pudiera inducir a engaño al comprador, la denominación del alimento va acompañada de la designación: PULPA
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
Como alimento en el que la omisión de información sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento físico al que ha sido sometido pudiera inducir a engaño al comprador, la denominación del alimento va acompañada de la designación: PASTEURIZADA ASEPTIC BAG
LISTA DE INGREDIENTES
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede en alimentos que consten de un único ingrediente en los que la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente.
ETIQUETADO DE DETERMINADAS SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede cuando la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.
ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES

[Directiva 1999/2/CE y posteriores modificaciones] [Directiva 1999/3/CE y posteriores modificaciones] [Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] [Real Decreto 348/2001 y posteriores modificaciones]
El producto no ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni contiene ningún ingrediente alimentario tratado con radiaciones ionizantes aun cuando dicho ingrediente constituya menos del 25% del producto final.
ALIMENTOS PRODUCIDOS A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)
[Reglamento (CE) 1829/2003 y posteriores modificaciones] [Reglamento (CE) 1830/2003 y posteriores modificaciones]
El producto no contiene o está compuesto por OMG, ni ha sido producido a partir de OMG, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG, y en cualquier caso el contenido de OMG no supera el 0,9% (presencia accidental o técnicamente inevitable) de los ingredientes considerados individualmente o del alimento consistente en un solo ingrediente.
INDICACIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGREDIENTES
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede.
CANTIDAD NETA
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
CANTIDAD NETA: 3 kg
FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
Como alimento microbiológicamente no muy perecedero con una duración mínima superior a 3 meses pero sin sobrepasar los 18 meses, se incluye la declaración: CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: [MM/AA] (Fecha de duración mínima expresada como MM/AA, donde MM se corresponde con el mes de consumo preferente y AA se corresponde con el año de consumo preferente) [MM/AAAA] (Fecha de duración mínima expresada como MM/AAAA, donde MM se corresponde con el mes de consumo preferente y AAAA se corresponde con el año de consumo preferente)
FECHA DE CADUCIDAD
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede.
FECHA DE CONGELACIÓN
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN O DE UTILIZACIÓN
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede en alimentos que no requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización.
□ Como alimento que requiere unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se incluye la declaración: CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: "CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO" o equivalente
PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
Como alimento en el que la omisión de información del país de origen o lugar de procedencia pudiera inducir a error al consumidor respecto al lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o lugar de procedencia diferente, se incluye la declaración: ORIGEN: VIETNAM
MODO DE EMPLEO
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede.
MENCIÓN O MARCAS QUE PERMITEN IDENTIFICAR EL LOTE / TRAZABILIDAD
[Real Decreto 1808/1991 y posteriores modificaciones]
LOTE: "VER PARTE SUPERIOR DEL ENVASE" o equivalente
GRADO ALCOHÓLICO
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA EXPRESADA POR 100g INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Valores nutricionales medios por 100g Valor energético: 258kJ / 62kcal Grasas: 0,2g de las cuales saturadas: <0,1g Hidratos de carbono: 13,8g de los cuales azúcares: 8,0g Proteínas: 1,2g Sal: <0,01g

[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLETADA EXPRESADA POR 100g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Valores nutricionales medios por 100g Valor energético: 258kJ / 62kcal Grasas: 0,2g de las cuales saturadas: <0,1g Hidratos de carbono: 13,8g de los cuales azúcares: 8,0g Fibra alimentaria: <0,2g Proteínas: 1,2g Sal: <0,01g
MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES PARA CATEGORÍAS O TIPOS ESPECÍFICOS DE ALIMENTOS
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede.
[Real Decreto 781/2013 y posteriores modificaciones]
Como zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, se incluye la declaración voluntaria adicional: GRADOS BRUX: >13,0 °Bx
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL OPERADOR DE LA EMPRESA ALIMENTARIA COMERCIALIZADORA DEL ALIMENTO O IMPORTADORA DEL ALIMENTO AL MERCADO DE LA UNIÓN EUROPEA
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
Importado y comercializado en España por: INTERNATIONAL PREMIUM FRUITS & SPICES, S.L.
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]

[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
cliente@naturefruits.es – www.naturefruits.es
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
"Fabricado en VIETNAM e importado por R.G.S.E.A.A. 21.033498/C" o equivalente
MARCA DE IDENTIFICACIÓN / MARCA SANITARIA
No procede.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

GENERAL

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
[En base a estudio realizado para investigar el cumplimiento de los criterios microbiológicos a lo largo de toda la vida útil del producto según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones]
Como alimentos que no requieren unas condiciones de conservación a temperatura regulada:
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO = FECHA DE PRODUCCIÓN + 12 MESES

DESTINO

GENERAL

DESTINO
Establecimientos de industria agroalimentaria.