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

**FICHA DE LISTADO DE PRODUCTOS N°:009**

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

PULPA DE PIÑA ORO MIEL PASTEURIZADO ASEPTIC BAG 5 KG

**DENOMINACIÓN COMERCIAL PROVEEDOR**

PULPA DE PIÑA ORO MIEL

<b>CÓDIGO PROVEEDOR</b>	<b>CÓDIGO EAN</b>

**INGREDIENTES**

Pulpa de piña.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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

<b>MICROORGANISMOS A 30°C</b>
□
<b>Microorganismos a 30°C:</b> 0 ufc/g (Previa incubación de la conserva a 44°C durante 10 días) <sup>(1) (2)</sup>
□
<b>Microorganismos a 30°C:</b> 0 ufc/g (Previa incubación de la conserva a 30°C durante 30 días) <sup>(1) (2)</sup>
<sup>(1)</sup> De aplicación a las conservas de productos vegetales y animales. Parámetro microbiológico no incluido en legislación de referencia.
<sup>(2)</sup> 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)

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

GENERAL

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

<sup>(1)</sup>  
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)

<b>PLOMO (mg/kg peso fresco)</b>
[Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones]
<b>Plomo (mg/kg peso fresco):</b> <0,10 <sup>(1)</sup>
<sup>(1)</sup> 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.
<b>CADMIO (mg/kg peso fresco)</b>
[Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones]
<b>Cadmio (mg/kg):</b> <0,020 <sup>(1)</sup>
<sup>(1)</sup> De aplicación a las frutas (cítricos, frutas de pepita, frutas de hueso, aceitunas de mesa, kiwis, plátanos, mangos, papayas y piñas). El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible.
<b>GRADOS BRIX (°Bx)</b>
[Real Decreto 781/2013 y posteriores modificaciones]
<b>Grados Brix (°Bx):</b> ≥12,8 a 20°C <sup>(1)</sup>
<sup>(1)</sup> De aplicación al zumo reconstituido y al puré reconstituido de piña.

### COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

<b>Valor energético total (Kcal/100g):</b> 53
<b>Valor energético total (KJ/100g):</b> 222
<b>Proteínas (g/100g peso fresco):</b> 0,4
<b>Grasa (g/100g peso fresco):</b> 0,4
<b>Hidratos de carbono totales (g/100g peso fresco):</b> 12,0
<b>Azúcares totales (g/100g):</b> 10,9
<b>Ácidos grasos saturados (g/100g):</b> 0,0
<b>Sodio (g/100g):</b> <0,01
<b>Sal (g/100g):</b> <0,03
<b>Fibra alimentaria total (g/100g):</b> <0,5

### 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] <b>GLUTEN</b> 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"> <li>Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa.</li> <li>Maltodextrinas a base de trigo.</li> <li>Jarabes de glucosa a base de cebada.</li> <li>Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</li> </ul>	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] <b>CRUSTÁCEOS</b> Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] <b>HUEVOS</b> Huevos y productos a base de huevo.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] <b>PESCADO</b> Pescado y productos a base de pescado, salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.</li> <li>Gelatina de pescado o icotocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.</li> </ul>	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] <b>CACAHUETE</b> Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] <b>SOJA</b> Soja y productos a base de soja, salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.</li> <li>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.</li> <li>Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja.</li> <li>Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.</li> </ul>	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones] <b>LÁCTEOS</b> Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</li> <li>Lactitol.</li> </ul>	X			

[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b> 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]				
<b>APIO</b> Apio y productos derivados.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
<b>MOSTAZA</b> Mostaza y productos derivados.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
<b>SÉSAMO</b> Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
<b>SULFITOS</b> Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
<b>ALTRAMUCES</b> Altramuces y productos a base de altramuces.	X			
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]				
<b>MOLUSCOS</b> Moluscos y productos a base de moluscos.	X			


## FORMATO Y PRESENTACIÓN DE UNIDAD/ ENVASE / EMBALAJE / PALETIZADO

Peso / Unidad: 5 kg.	
<b>Envase</b>	
Material envase: Aseptic bag estéril 5 l con grifo. Bolsa con seis barreras en polietileno, poliamida y foil de aluminio.	
Peso bruto / Envase: 5 kg.	
Peso neto / Envase: 5 kg.	
<b>Embalaje</b>	
Material embalaje: Caja de cartón corrugado de triple pared.	
Envases / Embalaje: 4	
Peso bruto / Embalaje: 22 kg.	
Peso neto / Embalaje: 20 kg.	
<b>Paletizado</b>	
Envases / Palet: 160	
Embalajes / Palet: 40	

## FORMATO DEL ETIQUETADO / INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

<b>DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
<b>PULPA DE PIÑA ORO MIEL PASTEURIZADO ASEPTIC BAG HONEY GOLD PINEAPPLE PULP</b>
[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: <b>ORO MIEL</b>
[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: <b>PULPA</b>
[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: <b>PASTEURIZADO ASEPTIC BAG</b>
<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>
[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.
<b>ETIQUETADO DE DETERMINADAS SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS</b>
[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.
<b>ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES</b>
[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.
<b>ALIMENTOS PRODUCIDOS A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)</b>

[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.
<b>INDICACIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGREDIENTES</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]  Como alimento que contiene ingredientes o categoría de ingredientes cuya denominación sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto, la denominación del alimento va acompañada de la declaración: <b>100% FRUTA</b>
<b>CANTIDAD NETA</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]  <b>PESO NETO / ENVASE:</b> <b>5 kg</b>
<b>FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA</b>
[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: <b>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:</b> <b>[DD/MM/AAAA]</b> (Fecha de duración mínima expresada como DD/MM/AAAA, donde DD se corresponde con el día de consumo preferente, MM se corresponde con el mes de consumo preferente y AAAA se corresponde con el año de consumo preferente) [Si fuera preciso estas indicaciones se complementarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada]
<b>FECHA DE CADUCIDAD</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]  No procede.
<b>FECHA DE CONGELACIÓN</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]  No procede.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN O DE UTILIZACIÓN</b>
[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: <b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:</b> <b>"CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO" o equivalente</b>
<b>PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA</b>
[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: <b>ORIGEN:</b> <b>COLOMBIA</b>
<b>MODO DE EMPLEO</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]  No procede.
<b>MENCIÓN O MARCAS QUE PERMITEN IDENTIFICAR EL LOTE / TRAZABILIDAD</b>
[Real Decreto 1808/1991 y posteriores modificaciones]  <b>LOTE:</b> <b>[LOTE]</b>
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]  No procede.
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]  INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA EXPRESADA POR 100g  <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL:</b> <b>Valores nutricionales medios por 100g</b> <b>Valor energético: 222kJ / 53kcal</b> <b>Grasas: 0,4g</b> <b>de las cuales saturadas: 0,0g</b> <b>Hidratos de carbono: 12,0g</b> <b>de los cuales azúcares: 10,9g</b> <b>Proteínas: 0,4g</b> <b>Sal: &lt;0,03g</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]  INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLETADA EXPRESADA POR 100g  <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL:</b> <b>Valores nutricionales medios por 100g</b> <b>Valor energético: 222kJ / 53kcal</b> <b>Grasas: 0,4g</b> <b>de las cuales saturadas: 0,0g</b> <b>Hidratos de carbono: 12,0g</b> <b>de los cuales azúcares: 10,9g</b> <b>Proteínas: 0,4g</b> <b>Sal: &lt;0,03g</b> <b>Fibra alimentaria: &lt;0,5g</b>
<b>MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES PARA CATEGORÍAS O TIPOS ESPECÍFICOS DE ALIMENTOS</b>

[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
No procede.
<p>Como alimento que no contiene azúcares añadidos, se incluye la declaración:  <b>"SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN CONSERVANTES" o equivalente</b></p>
<p>Como alimento que no contiene conservantes, se incluye la declaración:  <b>"SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN CONSERVANTES" o equivalente</b></p>
[Real Decreto 781/2013 y posteriores modificaciones]
<p>Como zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, se incluye la declaración voluntaria adicional:  <b>GRADOS BRIX:</b>  <b>9,0 – 17,0 °Bx</b></p>
<b>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</b>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
<p><b>Importado y comercializado en España por:</b>  <b>INTERNATIONAL PREMIUM FRUITS &amp; SPICES, S.L.</b></p>
[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]

[Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones]
<p><b>Número R.G.S.E.A.A.: 21.033498/C</b>  [El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión]</p>
<b>MARCA DE IDENTIFICACIÓN / MARCA SANITARIA</b>
No procede.

## VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

<b>GENERAL</b>
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>
<p>[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]</p> <p>Como alimentos que no requieren unas condiciones de conservación a temperatura regulada:</p> <p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO = FECHA DE PRODUCCIÓN + 18 MESES</b></p>

## DESTINO

<b>GENERAL</b>
<b>DESTINO</b>
Establecimientos de industria agroalimentaria.