



PRODUCTO	Mitades de Melocotón en Almíbar Ligero		
	1 KG		
DESCRIPCION	Producto obtenido a partir de mitades de Melocotón, partidas, deshuesadas, seleccionadas y envasadas en envases metálicos y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.		
CARACTERISTICAS	1 kg		
	Capacidad (ml)	850	
	Peso neto (g)	840	
	Peso Escurrido (g)	480	
PARAMETROS	Vacío (Hg cm)	Presencia	
FISCO-QUIMICOS	pH	≤ 4,5	
	°Brix	14-17	
	Espacio de cabeza	máx 7 % de la altura del envase	
PARAMETROS			
ORGANOLEPTICOS	Color	Característica de la fruta	
	Sabor y aroma	Típico y característico del melocotón en conserva	
	Textura	Firme pero no dura	
DECLARACION DE	Melocotón, agua, azúcar, acidulante: ácido cítrico (E 330) y antioxidante: ácido ascórbico (E 300)		
INGREDIENTES			
INFORMACION	Valor energético	265 kJ	63 kcal
NUTRICIONAL	Grasas	0,1 g	
<i>Valores típicos por</i>	de los cuales saturados	0,0 g	
<i>100 g de producto</i>	Hidratos de carbono	14,5 g	
	de los cuales azúcares	13,2 g	
	Proteínas	0,5 g	
	Sal	0,0 g	



TOLERANCIAS DE CALIDAD	De acuerdo a la Orden 21 de noviembre de 1984 por la se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales
USO PREVISTO	Los productos que se fabrican en PEDRO GUILLEN GOMARIZ S.L. no requieren condiciones especiales de utilización, abrir y listo para consumir.
MENCIONES DE ETIQUETAJE	<p>- Producto “libre de alérgenos”: Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cascara, apio, mostaza, sésamo, ultramuces, moluscos, y sus derivados y de dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 ppm (Reglamento UE 1169/2011). Ausencia de ingredientes de origen animal.</p> <p>-Producto “libre de OGM”: No se han empleado sustancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003)</p> <p>-Producto “no irradiado”: No se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final (Directivas 1992/2/CE y 1999/3/CE)</p>
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organolépticas
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS	El producto cumple con toda la legislación aplicable, y específicamente la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 y CE 1935/2004 y sus actualizaciones)
CODIFICACIÓN, CONSUMO PREFERENTE Y ALMACENAJE	<p>Código impreso en la tapa.</p> <p>Se recomienda el consumo del producto durante los 3 años posteriores (ENVASES BPANI) o los 4 posteriores (ENVASES EPOXI) a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud.</p> <p>El producto debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin radiación directa del sol. Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 h.</p>



ENVASE PRIMARIO Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con estañado diferencial (Puede ser BPANI o EPOXI). Apto para uso alimentario.

Dimensiones 1 kg 102 Φ x 118 mm

SECUNDARIO Y

Formato	Uds/band.	Band/piso	Pisos/palet	Band/palet	Uds/palet	Peso palet	Altura (cm)
1 kg	12	6	12	72	864	838	157

LOGISTICA

Elaborado por Arantxa Molina

Departamento de Calidad

Aprobado por Dirección

Pedro Guillén Gomariz, S.L.
C I F B-30029599
FABRICA DE CONSERVAS VEGETALES
c/ Principal 1
Telf (34) 968 670092 968 673534
30609 LA ALGAIDA (ARCHENA Murcia)