

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Calabazate en dados confitados y escurridos.

INGREDIENTES

Calabaza, Piel de Naranja, Jarabe de glucosa y fructosa, Azúcar, Acidulante E-330, Colorantes E-120, E-100 y E-133, Conservantes E-200, E-223 y E-202.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido por cocción del calabazate en jarabes de concentraciones crecientes hasta que quedan impregnados de dicho jarabe. Posteriormente son cortados en dados, escurridos y envasados en cajas de cartón con bolsa de plástico.

ESPECIFICACIONES QUÍMICO-MICROBIOLÓGICAS

º Brix	Mínimo 71
pH	3'5-4'1
SO₂	Máximo 100 p.p.m.
Escherichia coli (ufc/gr)	Ausencia
Staphylococcus (ufc/gr)	< 10
Mohos y levaduras (ufc/gr)	< 500
Salmonella en 30 grs.	Ausencia
Listeria Monocytogenes	< 100 ufc/gr.

Estos parámetros cumplen las especificaciones microbiológicas de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para elaboración, fabricación, evaluación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Valores nutricionales por 100 gr.

Valor energético	1282'5 (301'8)	kJ (kcal)
Grasa total	0'1	g
De las cuales saturadas	0'01	g
Hidratos de carbono	75'1	g
de los cuales azúcares	51'3	g
Fibra alimentaria	0'3	g
Proteínas	0'2	g
Sal	<0,1	g

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Dados de Calabazate
SABOR	Dulce, característico de fruta confitada
TEXTURA	Firme

ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Los ingredientes de este producto no contienen O.M.G. ni son derivados de otros productos que hayan sido modificados genéticamente.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Industria Alimentaria. No destinado especialmente a población de riesgo.

VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 12 meses de su fecha de fabricación. A partir de ese periodo verificar su calidad antes de su consumo.

ENVASADO

En botes de plástico de 5 ó 10 kgs. ó cajas de cartón de 10 kgs.

ETIQUETADO

Irà una etiqueta en cada envase especificando:

Denominación del producto

Peso Neto

Fecha de consumo preferentemente

Relación de ingredientes

Nº de lote (*Fecha de fabricación invertida*)

R.S.I.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar en lugar fresco y seco.

Reservar sitios soleados.

MODO DE EMPLEO

Se consume directamente y/o como uso en cocina: pastelería.

REGISTRO SANITARIO

R.S.I. 23.00029/A

ELABORADO POR:

FECHA: 01-04-2014

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 01-04-2014



LISTA DE ALERGIAS / ALLERGENS					
PROVEEDOR SUPPLIER	Coloma García, S.L.	CONTENIDO EN EL PRODUCTO CONTAINED IN THE PRODUCT		POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO EXPLANATION: PLEASE, SPECIFY THE ORIGIN OF THE ALLERGEN	
ARTÍCULO ARTICLE	TUTTI FRUTTI SURTIDO	SI/YES	NO/NO	Posibles Trazas	
Gluten o cereales que contienen gluten			X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X		
Huevos y productos a base de huevos			X		
Pescado y productos a base de pescado			X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X		
Soja y productos a base de soja			X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X		
Frutos de cáscara			X		
Apio y productos derivados			X		
Mostaza y productos derivados			X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X			
Moluscos y productos a base de moluscos			X		
Altramuces y productos a base de altramuces			X		
Carne de vacuno			X		
Carne de cerdo			X		
Carne de pollo			X		
Gelatina			X		
Sacarosa		X			
Fructosa			X		
Maíz			X		
Levadura			X		
Legumbres			X		
Fenilalanina			X		
Glutamato (E-620 a E-625)			X		
Ácido benzoico			X		
p-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)			X		
Tartrazina (E-102)			X		
BHA/BHT (E-320 E-321)			X		
Amarillo Ocaso FCF (E-110)			X		
Amarillo anaranjado S (E-110)			X		
Amaranto (E-123)			X		
Rojo cochinilla A (E-124)			X		
Canela			X		
Vainilla			X		
Cilantro			X		
OGMs / GMO			X		

ELABORADO POR:

FECHA: 01-04-2014

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 01-04-2014