



DATOS DEL PRODUCTO

DETALLES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto:	Preparado pasteurizado de mango para bebidas
Código del producto:	8732.59
Nombre del producto en facturas:	DA VINCI MANGO 8X1L
Nombre de la marca:	DA VINCI GOURMET
Descripción del producto:	Preparado de mango para bebidas, este producto esta pasteurizado.

LISTA DE INGREDIENTES

<u>Ingredientes</u>	%
Puré de mango,	50%
Agua de manantial,	30 - 40%
Azúcar,	10 - 20%
Regulador de la acidez: ácido cítrico,	< 2%
Aromatizantes naturales,	< 2%
Antioxidante: ácido ascórbico,	< 2%

PARAMETROS CLAVES

Características organolépticas :

Aspecto	Preparado de fruta pasteurizado
Color	Característica de la fruta
Sabor	Característica de la mezcla, sin sabores externos
Textura	Homogénea y líquida

Código del producto : 8732.59

Publicación :01

Fecha de publicación : 04/10/2013

Fecha de revisión: 18/02/2014

Cuerpos extraños / Principales defectos :

Este producto está testado al detector de metales.
Ausencia de particulares metálicas, plástico y vidrio

Características físicas :

Parámetros	Unidad	Objetivo	Tolerancia	Método
Brix	° B (at 20°C)	27.5	+/- 2.5	Refractómetro
pH		3.7	+/- 0.2	pH metro
Granulometría		filtro 5mm		

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Los productos acabados son testados según un programa, las limitadas máximas son escritas en la tabla siguiente :

Criterios	Unidad	Objetivo	Método
Levaduras	ufc /ml	No detectable <15 ufc/ml	Citometría de flujo
Gérmenes Totales	ufc /ml	No detectable <15 ufc/ml	Citometría de flujo

ALERGENOS	Presente (a etiquetar) Si / No	Origen	Presente en la línea? Si / No	Presente en la fábrica de puré? Si / No
Cacahuètes secos y derivados	N		N	N
Frutos secos (salvo cacahuètes) y derivados de frutos secos ¹	N		Y	Y
Cereales con gluten ² (cálculo del nivel)	N		N	Y
Mariscos y derivados	N		N	N
Huevos y derivados	N		N	Y
Pescados y derivados	N		N	N
Soja et derivados	N		Y	Y
Leche et derivados (incluso lactosa)	N		Y	Y
Apio y derivados	N		N	N
Mostaza y derivados	N		N	N
Semillas de sésamo y derivados	N		N	N
Molusco y derivados	N		N	N
Altramuces y derivados	N		N	N
Dióxido de azufre/sulfitos > 10 ppm	N		Y	Y

Nota: Se han tomado todas las medidas de precaución razonables que se esperan de un fabricante responsable para evitar la contaminación cruzada tanto en las materias primas empleadas como en el proceso de fabricación.

Cumple la Directiva de la UE 2003/89/CE con sus enmiendas.

¹ Alérgenos de frutos secos: almendra (*Amygdalus communis L.*), avellana (*Corylus avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), nuez pacana [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacho (*Pistacia vera*), nuez de macadamia y nuez de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.

² Trigo, cebada, avena, centeno, espelta, triticale, kamut y todas sus cepas híbridas.

INFORMACIONES ESPECIFICAS

	Si = conviene, No = non conviene	Comentarios
Vegetarian (Ovo-Lacto)	Si	
Vegano	Si	
Celiaco < 100ppm de gluten (per calculo)	Si	
Celiaco < 20ppm de gluten (per calculo)	Si	

	Certificado/No certificado	Comentarios
Kosher	No	
Hallal	No	
Biológico	No	

INFORMACIONES NUTRICIONALES

Nutrimiento	Valor Tipo por 100 g	Unidad
Energía en kJ	495.00	Kj
Energía en Kcal	116.65	Kcal
Glúcidos	27.6	g
Cuyo azúcares	27.2	g
Lípidos	0.112	g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.032	g
Proteínas (N X 6.25)	0.4	g
Humedita	81.6	g
Fibras alimentarias	1	g
Sodio (Na)	4	mg
Sal (NaCl)	0.01	g

Fuente de los datos

Calculo desde la tabla de composición nutricional Ciquil 2012 y valores comunicadas por nuestros proveedores

MATERIALES MODIFICADOS GENETICAMENTE

¿Requiere el producto etiquetado para productos modificados genéticamente de conformidad con el Reglamento de etiquetado de la UE? **NO**

RADIACIÓN IONIZANTE

¿Requiere el producto etiquetado para productos irradiados o con ingredientes irradiados de conformidad con el Reglamento de etiquetado de la UE? **NO**

RECOMMANDACIONES DE CONSERVACION & ALMACENAMIENTO

Condiciones de Transporte : Mantener a una temperatura <15°C

Condiciones y temperaturas de almacenamiento (embalaje cerrado): conservación en un lugar fresco y seco
Para conservar todas la calidades organolépticas del producto, es recomendable de conservarlo a una temperatura debajo de 15°C

Fecha de caducidad (BB) : A consumir de preferencia dentro de los 14 meses siguiendo la fecha de fabricación

Condiciones de almacenamiento y caducidad una vez abierto: Conservación en fresco entre 0 et 4°C durante aproximadamente 1 semana o más. Cerrar bien el bote con el tapón inmediatamente después de la utilización y volver a guardar en fresco.

ACONDICIONAMIENTO

N° de unidades por caja	8 botes de 1L por caja
N° de unidades por palé	Palé Europe: 800 unidades (8 botes* 20 cajas* 5 capas)
Tipo de embalaje interno	Bote Materiales : bote carton multi capas (principalmente cartón aluminio +PE) con tapón de plástico Volumen teórico del bote: 1 litro Peso teórico del bote vacío : 34 g (pesado) Peso teórico neto de un bote : 1.116 kg Peso bruto teórico de un bote: 1.150 kg Dimensiones del bote : 7*7*21.4 cm (medurado)
Tipo de embalaje externo	Cartón Peso teórico neto de una caja : 8.93 kg
Tipo de palé	Palé Europe : Peso Neto teórico de un palé Europe: 893 kg Peso Bruto teórico de un palé Europe: 960 kg Dimensiones del palé Europe : 80*120 cm

Todos los materiales de nuestros embalajes siendo en contacto con el producto son conformes a la legislación europea sobre los materiales para contacto alimentario.

ETIQUETADO

Sobre l'etiqueta del bote aparece al meno
 N° de fabricación y fecha de caducidad BBD

Sobre la caja aparece al meno:
 N° de fabricación (embalaje) y fecha de caducidad BBD

Código de barra Bote : **3276188732539**
 Código de barra Caja : **3276181732536**

DATOS DE SALUD Y SEGURIDAD

Este producto y sus ingredientes son conformes con la legislación europea concerniendo los pesticidas, metales pesados y radio nucleídos.

LEGISLACION Y DECLARACION

El producto se fabricará y envasará de acuerdo con toda la legislación aplicable vigente en la UE.
La información declarada se proporciona de buena fe. Se basa en la fórmula del producto, en los datos proporcionados por nuestros proveedores de materias primas y en la fábrica donde se ha elaborado el producto en la fecha de emisión de esta especificación.

Es responsabilidad del usuario garantizar que esta información es apropiada y completa en relación con el uso específico al que va destinado el producto. Deberán consultarse las normas nacionales o locales para la aplicación y declaración específicas deseadas, pues la legislación varía de un país a otro.

INFORMACIONES DIVERSAS

Siendo un producto natural ciertas variaciones son posibles en función de las recolectas.

Este producto puede presentar una ligera decantación.

Este producto esta pasteurizado

CONFIDENCIALIDAD

Este documento y la información que contiene siguen siendo propiedad de Kerry Group y no se deberán revelar a terceros sin la autorización previa por escrito de la compañía.

VALIDACION

Validación por Kerry Ingredients & Flavours EMEA

Firmado	La transmisión electrónica de esta ficha técnica a valor de firma
Nombre	Noémi DI MARTINO
Posición	Responsable de informaciones técnicas y legales
Fecha	18/02/2014

Validación por el cliente

Firmado
Nombre
Position
Fecha

Si la especificación no se devuelve firmada en un plazo de 28 días desde la fecha arriba indicada, KI&F EMEA dará por sentado que se acepta el documento.



PRODUCT DETAILS

Product Name:	Pasteurised mango preparation for beverage
Product Code:	8732.59
Product Name on invoices:	DA VINCI MANGO 8X1L
Brand Name:	DA VINCI GOURMET
Product Description:	Mango preparation for beverage, this product is pasteurized.

INGREDIENT LISTING

<u>Ingredients</u>	<u>%</u>
Mango puree	50%
Spring water	30-40%
Sugar	10-20%
Acidity Regulator : citric acid	< 2%
Natural flavours	< 2%
Antioxidant : ascorbic acid	< 2%

KEY PERFORMANCE PARAMETERS

Organoleptic profile :

Appearance	Pasteurised fruit preparation
Colour	Fruit typical.
Taste	Fruit typical, free from off-flavours.
texture	Smooth and fluid

Foreign bodies :

This product is tested in the metals detector.
Absence of metal, plastic and glass particles.

Physical values :

Test	Unit	Target	Tolerance	Method
Brix	° B (at 20°C)	27.5	+/- 2.5	Refractometer
pH		3.7	+/- 0.2	pHmeter
Particle size		5mm(sieve)		

MICROBIOLOGICAL DATA :

Finished products are tested to a schedule, maximum limits identified below

Test	Unit	Target	Method
Yeast	ufc/ ml	No detectable <15 ufc/ml	Cytometry in flow
Molds	ufc/ ml	No detectable <15 ufc/ml	Cytometry in flow

ALLERGEN DATA

Allergen	Requires Labelling? Yes/No	Source	Present On Line? Yes/No	Present On Puree Factory? Yes/No
Peanuts and products thereof	N		N	N
Nuts (other than peanuts) and products thereof ¹	N		Y	Y
Cereals containing gluten ² (calculated content)	N		N	Y
Crustaceans and products thereof	N		N	N
Egg and products thereof	N		N	Y
Fish and products thereof	N		N	N
Soybeans and products thereof	N		Y	Y
Milk and products thereof (including lactose)	N		Y	Y
Celery and products thereof	N		N	N
Mustard and products thereof	N		N	N
Sesame Seeds and products thereof	N		N	N
Molluscs and products thereof	N		N	N
Lupin and products thereof	N		N	N
Sulphur Dioxide/Sulphites > 10ppm	N		Y	Y

Note: All reasonable precautions that could be expected of a responsible manufacturer have been taken to prevent cross contamination in the raw materials used and in the manufacturing process.

Conforms to EU Directive 2003/89/CE as amended.

¹ Nut allergens: Almond (*Amygdalus communis* L.), Hazelnut (*Corylus avellana*), Walnut (*Juglans regia*), Cashew (*Anacardium occidentale*), Pecan nut (*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), Pistachio nut (*Pistacia vera*), Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof

² . Wheat, barley, rye, oat, spelt, triticale, kamut and all their hybrid strains).

SUITABILITY DATA

	Yes = Suitable, No = Unsuitable	Comments
Vegetarian (Ova-Lacto)	Yes	
Vegan	Yes	
Coeliac <100ppm gluten (by calculation)	Yes	
Coeliac <20ppm gluten (by calculation)	Yes	

	Certificated/ Not Certificated	Comments
Kosher	No	
Hallal	No	
Organic	No	

NUTRITION INFORMATION

Nutrient	Typical Value per 100ml	Unit
Energy in kJ	495.00	Kj
Energy in Kcal	116.65	Kcal
Total Carbohydrates	27.6	g
Carbohydrates as sugar	27.2	g
Total Fat	0.112	g
saturated fat	0.032	g
Protein (N x 6.25)	0.4	g
Moisture	81.6	g
Dietary fibre	1	g
Sodium (Na)	4	mg
Salt (NaCl)	0.01	g

Data Source

Calculation according to the table of nutritional composition Ciquel 2012 and supplier information.

GENETICALLY MODIFIED MATERIALS

Does the product require labelling as genetically modified under current EU Labelling Regulations? **NO**

IONISING RADIATION

Does the product require labelling as Irradiated or contain any irradiated ingredients under current EU Labelling Regulations? **NO**

RECOMMENDED SHELF-LIFE & STORAGE

Transport conditions: To be kept for a temperature lower than 15°C

Storage temperature and conditions (closed pack): To be stored in a cool and dry place
To maintain the qualities of the product, store below 15°C.

Best before date (BB): Preferably within 14 months from production date.

Storage temperature and conditions (opened pack):

To be kept at the cool, between 0 and 4°C
Close the box with the cork after use.

PACKAGING

Number of packs per case/outer	8 boxes of 1 litre per outer carton
N° of units per pallet	Europe Palett : 800 boxes (8 boxes x 20 cases x5 layers)
Pack type inner	Box Materials: white multilayer box (mainly cardboard + aluminium + PE) with plastic lid Theoretical volume: 1 litre Theoretical weight of an empty box: 34 g(measured) Theoretical net weight of the box : 1.116 kg Theoretical gross weight of the box : 1.150 kg Box dimensions (L*I*h) : : 7*7*21.4 cm (measured)
Pack type outer	Case Theoretical net weight per case : 8.93 kg
Pallet type	Europe Palett : Theoretical Net weight per Europallet : 893 kg Theoretical Gross weight per Europallet : 960 kg Europallet dimensions : 80x120cm

All our packaging materials in contact with the product conform to the current European legislation concerning material in contact with foods.

LABELLING

Minimum labelling information:
Batch N° / Best before date

Information on outer carton:
Batch N° (packing) / Best before date

Tub gen code : **3276188732539**
Case gen code : **3276181732536**

TOXICOLOGY DATA

This product and its ingredients conform to European legislation with regard to pesticides, heavy metals and radionuclides.

LEGISLATION & WARRANTY STATEMENT

The product will be manufactured and packaged in accordance with all current, relevant EU legislation. The information stated is provided in good faith. It is based upon the product formulation, the data provided by our raw material suppliers and the factory of manufacture at the date of issue of this specification. It is the responsibility of the user to ensure this information is appropriate and complete with respect to the specific use intended for the product. Local national regulations should be consulted for the intended specific application and declaration as legislation may vary from country to country,

DIVERSE INFORMATION

These products are natural, and therefore may vary from one crop to another.

A natural slight decantation may occur in the product

The product is pasteurized.

CONFIDENTIALITY

This document and the information contained within it remains the property of Kerry Group and must not be disclosed to any third party without prior written permission of the company.

AUTHORISATION

Authorised on behalf of Kerry Ingredients & Flavours EMEA

Signed The electronic transmission of this
specification sheet has value of signature.

Name Noémi DI MARTINO

Position Regulatory Technical Information Officer

Date 18/02/2014

Authorised on behalf of Customer

Signed

Name

Position

Date

Please note if the specification is not returned, signed within 28 days of the above date KI&F EMEA will assume acceptance of this document