



NARANJA CONFITADA

Denominación del producto

NARANJA DISCOS CONFITADA

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido por cocción de discos de naranja en jarabes de concentraciones crecientes hasta quedar impregnados de dicho jarabe. Posteriormente los discos de naranja son escurridos y envasados en su formato correspondiente.

LISTADO DE INGREDIENTES

INGREDIENTE	NÚMERO (E-)	FUNCIÓN TECNOLÓGICA	%
Naranja cortada en discos	-	-	25%
Jarabe de glucosa y fructosa	-	-	59%
Azúcar	-	-	15%
Ácido cítrico	E-330	Acidulante	<1% ⁽¹⁾
Sorbato potásico	E-202	Conservante	<0,1% ⁽¹⁾
Metabisulfito sódico	E-223	Conservante	<0,01% ⁽¹⁾

(1) Según Reglamento 1333/2008 y posteriores modificaciones

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Según Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones

	(*)	(**)
Cereales que contengan gluten y productos derivados		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevos		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados		
Frutos de cáscara		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración >10 mg/kg SO ₂	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

(*) Utilizado como ingrediente (**) Pueden estar en forma de trazas por contaminación en fábrica

USO ESPERADO

Producto listo para su consumo.

POBLACIÓN DE DESTINO

Destinado a toda la población en general excepto diabéticos por su alto contenido en azúcar y alérgicos a sulfitos.

MODO DE PRESENTACIÓN

FORMATO	PESO NETO	UNIDAD DE VENTA	PALETIZADO
Caja cartón	10 Kg	1 unidad	72 cajas/palet
Caja cartón	5 Kg	1 unidad	144 cajas/palet
Cubo polipropileno	4 Kg	1 unidad	126 cajas/palet

CARACTERÍSTICAS E INFORMACIÓN DE CALIDAD

ORGANOLÉPTICAS	Aspecto	Naranja en discos	
	Color	Naranja	
	Olor	Característico del producto	
	Sabor	Dulce característico naranja confitada	
FÍSICO-QUÍMICAS	pH	3,2 +/- 0,3	
	Grados Brix	72º +/- 2	
	SO ₂	< 100 mg/kg	
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	OBJETIVO	LÍMITE MÁX. LEGAL (1)
	Aerobios mesófilos totales	≤ 100 ufc/g	-
	Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g	-
	Salmonella	Ausencia en 25 g	-
	Listeria	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g
CONTAMINANTES	Plomo	≤ 0,1 mg/kg (en fruta fresca)	
	Cadmio	≤ 0,05 mg/kg (en fruta fresca)	
	Melamina	≤ 2,5 mg/kg	
PLAGUICIDAS	El producto cumple con los límites establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y posteriores modificaciones		
CRITERIOS DE SEGURIDAD	Ausencia de impurezas y cuerpos extraños a la fruta		
OTRAS CARACTERÍSTICAS	Producto LIBRE de Organismos Genéticamente Modificados		
	Producto LIBRE de Radiaciones Ionizantes		

(1) Según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones

Según Reglamento (CE) 1881/2006 y posteriores modificaciones

Según Reglamento (CE) 1169/2011

VIDA ÚTIL

1 año desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco, alejado de productos químicos y olores extraños.

LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto se ajustará a las Normativas de la Legislación Alimentaria Española y de la Unión Europea que le sean aplicables, incluyendo seguridad alimentaria, microbiología, aditivos, contaminantes, alérgenos, OMG's, plaguicidas y pesticidas, considerando que siempre deberá cumplir todas las publicaciones existentes, así como todas las modificaciones que de éstas deriven.