

Código: 09-031 – Marca: Ginos srl

Denominación comercial <i>Denominación legal de venta</i>	<i>Mangiatutto – Frambuesas</i> <i>Frambuesas en almíbar – Fruta entera y triturada</i>
VIDA ÚTIL MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	30 meses a partir de la fecha de producción CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve plazo (4-8 días).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Frambuesas (68 %), azúcar (21 %), glucosa, espesante: pectina. Directiva CE 2003/89 y sus modificaciones y adiciones: El producto no contiene alérgenos. Reglamento UE 828/14 – <u>Sin gluten.</u> El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03. Reglamento UE 775/2018 – Origen del ingrediente principal (frambuesas): UE – fuera de la UE	
Envase primario	Lata de hojalata - 850 ml - Ø: 100 mm – h: 118 mm Conforme al Reglamento CE 1935/2004 - 10/2011 y sus modificaciones y adiciones. Código de reciclaje: Lata FE40 (acero - metal)
Cantidad nominal	880 g
Envase secundario	Retrocontractil con bandeja de cartón ondulado Código de reciclaje [Bandeja (PAP20) → Papel] – [Paquete térmico (LDPE4) → Plástico]
Dimensiones del paquete térmico	205 x 308 x 120 h (mm)
Paletización	unidades/paquete térmico: 6 – paquetes térmicos/capa: 12 – capas/palé: 12
Palé EPAL	80 x 120 x 164 h (cm)
EAN del envase térmico	(01) 0 8023910 009031 4 (15) AAMMGG (10) Lote
Condiciones de transporte	Manipular a temperatura ambiente
Código TARIC	2007993525

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y textura: Frambuesas enteras y compactas, sumergidas en una salsa de frambuesas trituradas. Color: rojo oscuro. Sabor y aroma: propios de la fruta y con el dulzor adecuado.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reglamento (CE) n.º 396/2005 - Reglamento (UE) n.º 2022/1428 - Reglamento (UE) n.º 2023/915 y sus modificaciones y adiciones pH: 3,2 ± 0,1 Brix: 20° ± 0,4 Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.
--

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones

Producto microbiológicamente estable: no se ha observado crecimiento bacteriano tras una incubación de 15 días a 32 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas).

Producto pasteurizado.

Carga bacteriana mesófila: < 100 UFC/1 g

Listeria monocytogenes: ausente Estafilococos

coagulasa-positivos: ausentes

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO

Reg. (UE) 1169/2011

Energía: 723 kJ / 170 kcal

Grasas: 0 g

- de los cuales ácidos grasos

saturados: 0 g Hidratos de carbono: 42 g

- de los cuales azúcares:

39 g Proteínas: 0,5 g

Sal: 0 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004