

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Denominación del producto: HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR DENSO (40 unidades)

Descripción del producto: Los higos confitados en almíbar son el producto estrella de la empresa. La materia prima que se utiliza es de máxima calidad, seleccionada a mano. Se trata de higo negro de textura carnosa que proporciona un producto final exquisito. Envasado y sometido a temperaturas de pasteurización (80-90°C) para su conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.

Ingredientes: higo negro entero, almíbar denso (azúcar y agua) y zumo de limón.

Alérgenos: no contiene alérgenos.

OMG: no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente.

Radiación: no contiene ingredientes ni ha sido irradiado.

Población sensible: diabéticos.

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	marrón oscuro
Sabor:	dulce
Olor:	dulce
Textura:	densa

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	4,3 ± 0,2
°Brix:	46 ± 3

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se garantiza la estabilidad microbiológica:

Aerobios mesófilos a 30°C	<10 ³ UFC/g
Anaerobios mesófilos	<10 ² UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25g
<i>Bacillus cereus</i>	<10 UFC/g
Mohos y levaduras	<10 UFC/g

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

Valor energético (kJ / kcal)	848/200
Grasas (g)	0,6
de las cuales saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	46
de los cuales azúcares (g)	46
Fibra alimentaria (g)	2,3
Proteínas (g)	1,5
Sal (g)	0

4.1 CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Conservar en temperatura ambiente. Se recomienda que no impacte la luz del sol directamente. Una vez abierto, conservar en refrigeración durante 7 días.

4.2 INSTRUCCIONES DE USO

Consumo directo.

4.3 SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Servir con helado de mascarpone, nata o requesón y que lo decore con su propio almíbar. También es ideal para combinar con foie gras, quesos o para añadir a una ensalada.

4.4 VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 6 años desde la fecha de producción y 4 años desde la fecha del etiquetado.

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13:	8432430100807
Material del envase primario:	vidrio y hojalata
Peso neto:	2200 g aprox.
Peso escurrido:	1350 g aprox.
Código caja:	342
Código DUN-14:	
Material de la caja:	cartón
Tamaño de la caja:	260 x 230 x 225 mm
Peso bruto caja:	9,0 kg aprox.
Nº unidades / caja:	4 unidades
Nº cajas / capa:	12 cajas
Nº capas / palet:	6 capas
Nº cajas / palet:	72 cajas
Nº unidades / palet:	288 unidades

6. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002 (DOUE L 31, de 01.02.2002), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

REAL DECRETO 2420/1978, de 2 de junio (BOE de 12 de octubre). Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.

REAL DECRETO 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

REGLAMENTO (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de Abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus posteriores modificaciones. / Regulation (UE) 2023/915 of the Commission, of April 25, 2023, regarding the maximum limits of certain contaminants in food.

REGLAMENTO (CE) 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre (BOE del 25), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE del 4), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.



Judit Arbat Marquez
Responsable de calidad