



APRICOT BÚLIDA PULP 90/95

PACKAGING: TINPLATE CAN 5 KG

INFORMATIONS FABRICANT :



PRODUCT SPECIFICATIONS


PRODUCT: APRICOT BÚLIDA PULP 90/95.
PACKAGING: TINPLATE CAN 5 KG


Commercially sterile product from whole and safe apricots, (*Prunus armeniaca* L.) cut in halves, pitted, scalded and canned in tinplate can without cover liquid and pasteurized.

INGREDIENTS

Apricot Búlida halves (origin Spain”).

**ORGANOLEPTIC
PARAMETERS**

- Colour: golden yellow to orange yellow, typical.
- Flavour: characteristic, typical
- Texture: firm, typical.
- Free of impurities and foreign matters.

**PHYSICAL-CHEMICAL
PARAMETERS**

- Head space: < 7 % of the height of the can.
- Interior aspect: Without corrosion.
- pH: 3,4 – 3,8.
- °Brix: 9 - 12.
- Vacuum (cm Hg): > 10.
- Net Weight (g): 4.600.
- Whole percentage (fruit that keeps its form) : > 70 %.

DEFECTS TOLERANCE

- Badly cut : < 20 %
(Halves cut at more than 8 mm from the suture line)
- Colour defects: < 10 %
- Superficial defects (cm²) : < 0.5 / kg.
- Stalks: < 0,5 / kg.
- Stones: < 0.1 / kg.

Issue date : 26/05/00		Approved by:	
Revision date: 24/05/18		Quality manager	Manager
Revision: 11			

PRODUCT SPECIFICATIONS


PRODUCT: APRICOT BÚLIDA PULP 90/95.
PACKAGING: TINPLATE CAN 5 KG

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	The product is commercially sterile, maintains its microbiological stability and its organoleptic conditions, without acidification or evident gaseous fermentation.		
	Parameter	Method	Limit
	Microbiological stability test	Sample incubated at 37°C±2°C for 7 days	Without alteration
	Mesophilic aerobic count	Count	< 10 ufc/g
	Molds and yeasts	Count	< 10 ufc/g
	Lactic acid bacteria	Count	< 10 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa +	Count	< 10 ufc/g
PACKAGING	- Tinplate can of three pieces with double seam in top and bottom with the following characteristics: Body: Electrolytic differential tinplate, with tin-coating 11,2/5,6 gr/m² inside outside respectively. Lids: Electrolytic tinplate, with tin-coating 2,8/2,8 gr/m². Both sides lacquered, with sanitary sealing gum based on water. The varnishes used are free from BADGE (Bisphenol A diglycyl ether) and BFDGE (Bisphenol F diglycyl ether). Lateral seam: Electric welding with polyester/white epoxy protection inside and colourless modified epoxy outside. - Seam characteristics: Actual overlap > 40 %; Body hook butting > 70 %; Free space < 0,19 mm.		
PACKAGE	Cardboard box with 3 or 6 units.		
STORAGE	To be stored in a closed and dry placed, free from aggressive substances for the tinplate, at a temperature between 5 and 35 °C.		
BEST BEFORE END	4½ years from production date.		
SECONDARY VALIDITY	Once opened, product has to be preserved in a closed non-metallic container, keep refrigerated and consume within 3 days.		

Issue date : 26/05/00 Revision date: 24/05/18 Revision: 11	Approved by:	
	Quality manager	Manager
		

	PRODUCT SPECIFICATIONS	   
--	-------------------------------	---

PRODUCT: APRICOT BÚLIDA PULP 90/95.	PACKAGING: TINPLATE CAN 5 KG
--	-------------------------------------

TRACEABILITY	Identification of packaging: [Letter]EL 200 AB [Hour] [Letter]: Year of production E: Company identification L: Lot 200: Day of production (1= 1st of January; 365= 31st of December) AB: Product identification (apricot Búlida) [Hour]: Hour of production
NUTRICIONAL VALUES	Medium value per 100 g • Energy43 Kcal / 180 Kj. • Fat: 0,1 g. • Of wich Saturates: <0,1 g. • Carbohydrates: 8,5 g. • Of wich Sugars: 8 g. • Fibre: 2,5 g. • Protein: 0,8 g. • Salt: < 0,1 g
INTENDED USE	Designed for industrial and /or restoration.
PESTICIDES AND HEAVY METALS	The product is according CE legislations.
GMO	The product is free from Organism Genetically Modified (GMO) and their derivates. There is no use of any genetically modified substance in the production area, which could generate contamination across the product.

	Approved by:	
Issue date : 26/05/00	Quality manager	Manager
Revision date: 24/05/18		
Revision: 11		

PRODUCT SPECIFICATIONS

**PRODUCT: APRICOT BÚLIDA PULP 90/95.****PACKAGING: TINPLATE CAN 5 KG**

ALLERGENS	The product contains (Yes/No):			
	Fish and fish products	No	Milk and milk products	No
	Crustaceans and crustacean products	No	Soybeans and soy products	No
	Mustard and its derivatives	No	Peanuts and peanut-based products	No
	Egg and egg products	No	Lupins and lupine-based products	No
	Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, anacardos, pecans, cashews, pistachio...)	No	Molluscs and shellfish based products	No
	Sesame seeds and products containing sesame seeds	No	Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut) and its derivatives	No
	Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg / kg or 10mg/lit	No	Celery and products thereof	No
OTHER	Sweeteners	No	Dyes	No
	Aromas	No	Ingredients ionized	No
	Preservatives	No	Yeast and yeast extract	No
	Meat (chicken, pork, beef)	No		
VULNERABLE GROUPS	The product contains (Yes/No):			
	Hypertension: contains salt added			No
	Diabetics: Contains added sugar			No

Approved by:		
Issue date : 26/05/00	Quality manager 	Manager 
Revision date: 24/05/18		
Revision: 11		



ESTUDIO DE VIDA UTIL

VALIDEZ PRIMARIA

Albaricoque pulpa 90/95 en envase
de hojalata electrolítica 5 kilos

INFORME

ESTUDIO DE VIDA UTIL

Norma/Legislación de Referencia:

Reglamento 2073/2005 //

Reglamento 852/2004

Alcance: Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos

1. OBJETIVO DEL ESTUDIO

Valoración de la vida útil en condiciones ambientales (T^a +/- 25°C y HR 60-80%) de Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos

2. FUNDAMENTOS DEL ESTUDIO

El estudio se basa en el análisis microbiológico, físico-químico y organoléptico, para comprobar a lo largo de la vida útil, que los niveles de calidad, gérmenes indicadores y patógenos son adecuados para el consumo del producto sin riesgos sanitarios.

Los parámetros microbiológicos escogidos, criterios de valoración y referencia aplicados para la conserva de mitades de albaricoque light envasadas en hojalata electrolítica, han sido los indicados en el Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y el derogado Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.

- | | |
|---------------------|--------------------|
| - Mohos y levaduras | Inferior a 10ufc/g |
|---------------------|--------------------|

Los parámetros físico-químicos escogidos han sido los marcados por nuestras especificaciones, considerándose estos parámetros como los óptimos de calidad en producto final:

- | | |
|----------------------|------------------------------|
| - pH | Entre 3.4-3.8 unidades de pH |
| - Vacío formato 5 Kg | > 10 cm Hg |
| - °Brix | Entre 9-12 °Brix |

Parámetros sensoriales fijados en la ficha técnica de producto:

- | | |
|-----------|--|
| - Color | Amarillo dorado o amarillo anaranjado, típico de la variedad |
| - Olor | Ácido |
| - Textura | Firme, típica |
| - Sabor | Característico, exento de matices extraños. |

INFORME

ESTUDIO DE VIDA UTIL

Norma/Legislación de Referencia:

Reglamento 2073/2005 //

Reglamento 852/2004

Alcance: Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos

3. PLANIFICACIÓN DE LOS ANÁLISIS

Se han analizado la pulpa de albaricoque 90/95 , habiendo sido la siguiente planificación:

Nº			FECHA	FECHA	MESES
MUESTRA	TIPO PRODUCTO	LOTE	FABRICACION	ANALISIS	ALMACENAMIENTO
1	Pulpa 90/95 Albaricoque	TEL 163	12/06/2002	01/2005	30
2	Pulpa 90/95 Albaricoque	PEL 162	11/06/2003	02/2005	24
3	Pulpa 90/95 Albaricoque	PEL 158	07/06/2003	06/2007	49
4	Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	22/06/2004	07/2007	37
5	Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	22/06/2004	08/2008	50
6	Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	22/06/2004	06/2007	36
7	Pulpa 90/95 Albaricoque	JEL 160	09/06/2006	06/2010	48
8	Pulpa 90/95 Albaricoque	MEL 158	06/06/2012	03/2017	57
9	Pulpa 90/95 Albaricoque	HEL 162	11/06/2013	03/2017	45
10	Pulpa 90/95 Albaricoque	HEL 171	20/06/2013	03/2017	45

4. RESULTADOS ANALÍTICOS

El producto objeto de análisis se mantuvo en condiciones ambientales hasta llevar a cabo cada analítica para comprobar su calidad:

RESULTADOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS EN ALBARICOQUE PULPA 90/95 EN ENVASE DE HOJALATA ELECTROLÍTICAS AL NATURAL ENVASADAS EN HOJALATA ELECTROLÍTICA

BOLETÍN	PRODUCTO Y FORMATO	LOTE	MESES TRANSCURRIDOS TRAS ELABORACIÓN	Rcto.de aerobios mesofilos (ufc/g)	pH (unidades de pH)	Vacio (mm Hg)	Peso Neto (Kg)	ºBrix
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	TEL 163	30	< 10	3.51	20	4.605	11.8

INFORME

ESTUDIO DE VIDA UTIL

Norma/Legislaación de Referencia:

Reglamento 2073/2005 //

Reglamento 852/2004

Alcance: Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos

Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	PEL 162	24	< 10	3.56	18	4.627	10.4
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	PEL 158	49	< 10	3.62	19	4.607	10.6
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	37	< 10	3.58	25	4.636	10.2
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	50	< 10	3.57	20	4.625	9.8
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	36	< 10	3.61	18	4.621	9.2
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	JEL 160	48	< 10	3.57	16	4.638	9.8
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	MEL 158	57	< 10	3.66	24	4.622	10.6
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	HEL 162	45	< 10	3.38	28	4.611	12
Interno	Pulpa 90/95 Albaricoque	HEL 171	45	< 10	3.48	20	4.636	12.2

La clasificación seguida para los parámetros sensoriales ha sido la siguiente:

- **COLOR (0→3)**
Puntuación 0= color atípico, extraño del producto.
Puntuación 1= color pálido o ligeramente oscuro.
Puntuación 2= color típico.
Puntuación 3= color típico intenso.
- **OLOR (0→3)**
Puntuación 0= olor atípico, extraño al producto.
Puntuación 1= olor típico débil.
Puntuación 2= olor típico agradable.
Puntuación 3= olor muy aromático.
- **SABOR (0→3)**
Puntuación 0= sabor atípico, extraño al producto.
Puntuación 1= sabor típico débil.
Puntuación 2= sabor típico agradable.
Puntuación 3= sabor muy aromático.

INFORME

ESTUDIO DE VIDA UTIL

Norma/Legislación de Referencia:

Reglamento 2073/2005 //

Reglamento 852/2004

Alcance: Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos

- TEXTURA (0→3)

Puntuación 0= textura atípica, muy dura o muy blanda.

Puntuación 1= textura dura.

Puntuación 2= textura débilmente dura-blanda.

Puntuación 3= textura óptima.

RESULTADOS PARÁMETROS SENSORIALES EN ALBARICOQUE PULPA 90/95 EN ENVASE DE HOJALATA ELECTROLÍTICAS AL NATURAL ENVASADAS EN HOJALATA ELECTROLÍTICA

TIPO PRODUCTO	LOTE	MESES ALMACENAMIENTO	Color	Olor	Sabor	Textura
Pulpa 90/95 Albaricoque	TEL 163	30	3	2	2	3
Pulpa 90/95 Albaricoque	PEL 162	24	2	2	2	3
Pulpa 90/95 Albaricoque	PEL 158	49	3	3	3	3
Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	37	2	2	2	3
Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	50	3	3	3	3
Pulpa 90/95 Albaricoque	BEL 172	36	3	3	3	2
Pulpa 90/95 Albaricoque	JEL 160	48	3	3	3	3
Pulpa 90/95 Albaricoque	MEL 158	57	3	2	2	3
Pulpa 90/95 Albaricoque	HEL 162	45	2	2	2	3
Pulpa 90/95 Albaricoque	HEL 171	45	3	2	2	2
PROMEDIO			2,7	2,4	2,4	2,8

INFORME

ESTUDIO DE VIDA UTIL

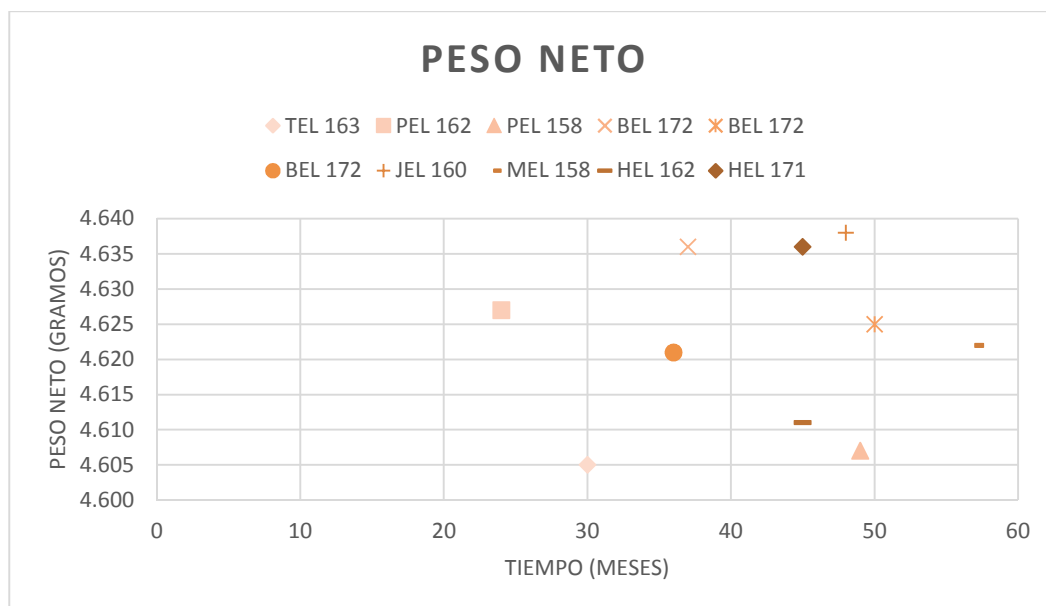
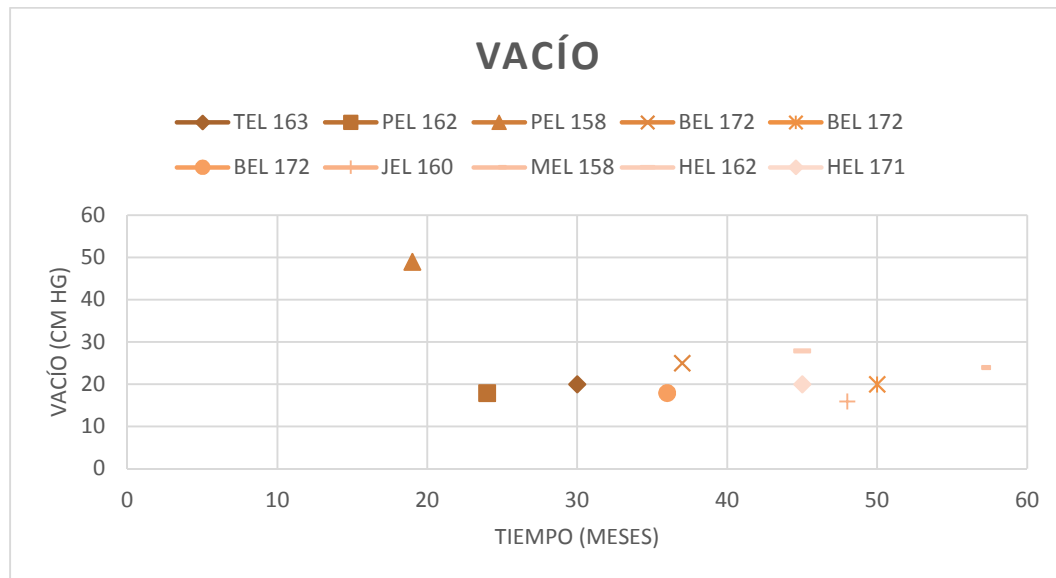
Norma/Legislación de Referencia:

Reglamento 2073/2005 //

Reglamento 852/2004

Alcance: Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos

4.1. GRÁFICAS



INFORME

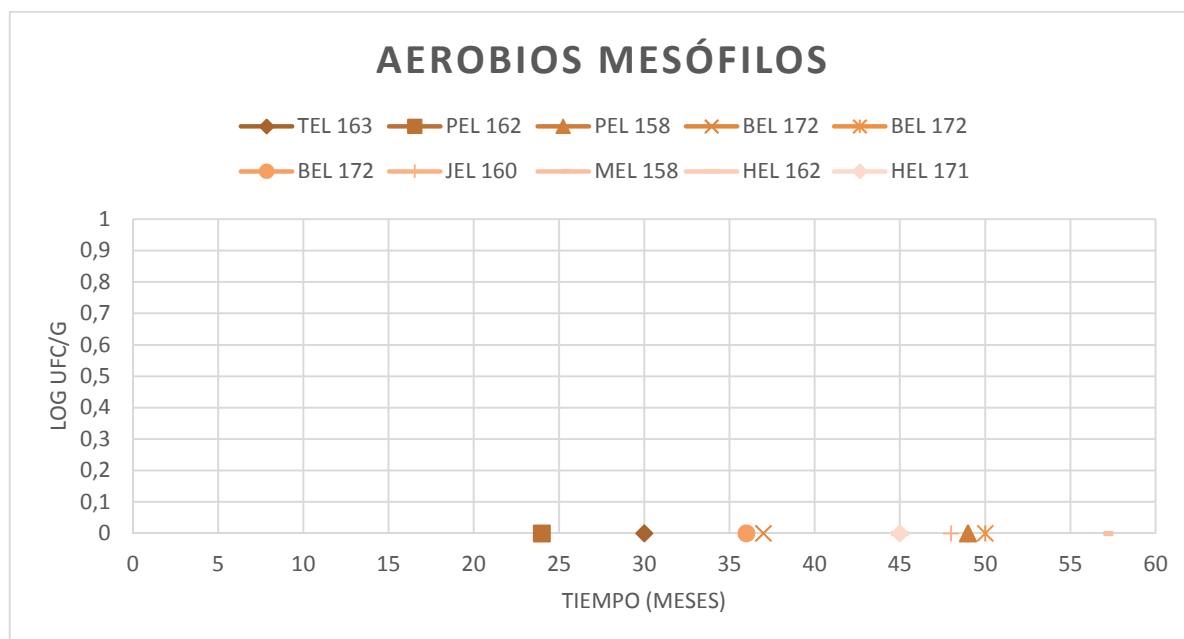
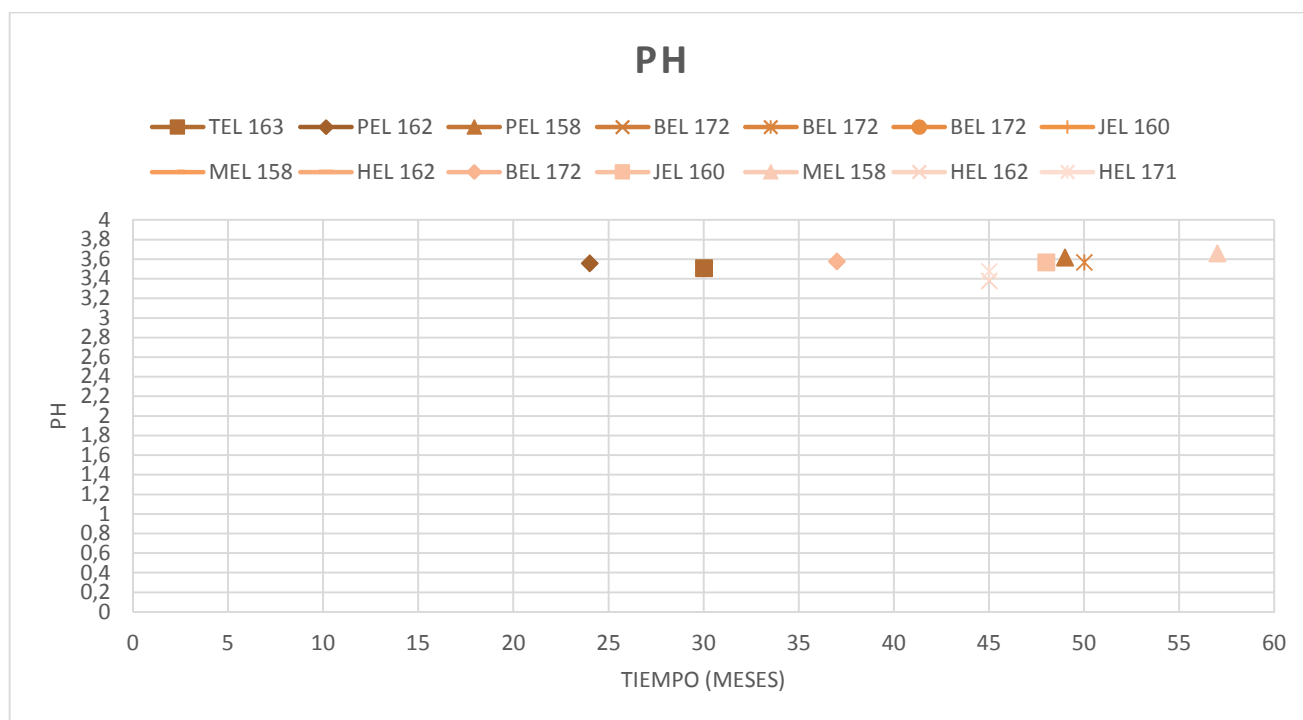
ESTUDIO DE VIDA UTIL

Norma/Legislación de Referencia:

Reglamento 2073/2005 //

Reglamento 852/2004

Alcance: Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos



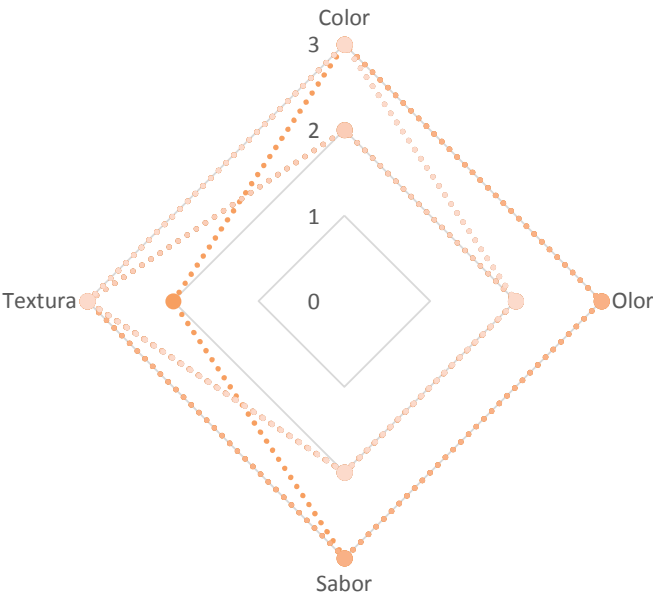
INFORME
ESTUDIO DE VIDA UTIL

Norma/Legislación de Referencia:
Reglamento 2073/2005 //
Reglamento 852/2004

Alcance: Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos

ANÁLISIS SENSORIAL PULPA 90/95
ALBARICOQUE 5 KG

..... TEL 163 PEL 162 PEL 158 BEL 172 BEL 172
..... BEL 172 JEL 160 MEL 158 HEL 162 HEL 171



INFORME ESTUDIO DE VIDA UTIL

Norma/Legislación de Referencia:

Reglamento 2073/2005 //

Reglamento 852/2004

Alcance: Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica 5 kilos

5. CONCLUSIONES

Los análisis realizados en el formato de 5 Kg de Albaricoque pulpa 90/95 en envase de hojalata electrolítica, indican que transcurridos **4 años tras su elaboración y mantenidos en condiciones ambientales**, cumplen con la reglamentación sanitaria (Reglamento 2073/2005 y Real Decreto 2420/1978) en lo que respecta a los parámetros microbiológicos y físico-químicos.

Con respecto a las características sensoriales, se mantienen constantes durante todo el estudio.

Se concluye que sanitariamente el producto es apto para su consumo después de 4 años tras su elaboración.

Y para que conste a los efectos procedentes, se firma la presente en

Bullas, a 26 de Febrero del 2018

Responsable de calidad