

FICHA TÉCNICA DE PULPA ALBARICOQUE MADURO-MAQUINA BULIDA DORADA CHOICE (FORMATO 5 KG) ***** TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR APRICOT PULP MADURO-MACHINE CUT BULIDA GOLDEN CHOICE (5 KG. TIN SIZE)	FIRMA: Ginés Fernandez Bermudez
	FECHA: 19-01-2022
	Rev: 02

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DESCRIPTION OF THE PRODUCT	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO DESCRIPTION OF PRODUCT	PULPA DE ALBARICOQUE MADURO-MAQUINA VARIEDAD BULIDA, DORADA APRICOT PULP MADURO-MACHINE CUT, BULIDA VARIETY, GOLDEN
CATEGORÍA COMERCIAL QUALITY	EXTRA CHOICE
INGREDIENTES INGREDIENTS	ALBARICOQUE BULIDA APRICOT BULIDA VAIRETY

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS	
VACIO (cm Hg) VACUUM (cm Hg)	MINIMO 9 / MINIMUN 9
PESO NETO (g) NET WEIGHT (gr)	MINIMO 4.600 g. MINIMUN 4.600 g.
PH PH (Tec. PhMETER)	3,6 - 4,0
GRADOS BRIX SOLUBLE SOLIDS (º Brix)	9,5 - 11
CONSERVANTES Y COLORANTES ADDITIVES	AUSENCIA ABSENCE

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
INCUBACIÓN 21 DIAS A 37°C INCUBATION 21 DAYS AT 37°C	SIN ALTERACIÓN NO CHANGES
INCUBACIÓN 7 DIAS A 55°C INCUBATION 7 DAYS AT 55°C	SIN ALTERACIÓN NO CHANGES
AEROBIOS MESOFILOS / AEROBIC MESOFILOS	< 10 ufc/g
GERMENES ANAEROBIOS / ANAEROBIC GERMS	< 10 ufc/g
MOHOS Y LEVADURAS / MOLD AND YEAST	< 10 ufc/g
MULTIRESUDUO / MULTI WASTE	SEGÚN LEGISLACIÓN / ACCORDING TO LAW
CADMIO / CADMIUM	< 0.05 PPM
ESTAÑO / TIN	< 200 PPM
PLOMO / LEAD	< 0.10 MG/KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS	
COLOR COLOUR	DORADO GOLDEN

OLOR Y SABOR FLAVOUR AND TASTE	TÍPICOS DEL PRODUCTO TYPICAL
TEXTURA CONSISTENCY	FIRME FIRM
SIN MODIFICACIÓN DE LOS CARACTERES FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS TRAS LA INCUBACIÓN PRODUCT WITHOUT CHANGES IN CHARACTERISTICS PHYSICAL-CHEMICAL AND ORGANOLEPTICAL AFTER INCUBATION	
PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTERIL / PRODUCT WITH COMERCIAL STERILITY	

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE PACKAGING		
FORMATO TIN SIZE	5 KG.	
CAPACIDAD NOMINAL NOMINAL CAPACITY	4.250 ML.	
TIPO DE ENVASE MATERIAL OF PACKAGE	HOJALATA E4/2 TINPLATE E4/2	
PARÁMETROS DE CIERRE (HERMETICIDAD) HERMETIC SEAL OF PACKAGE	SUPERPOSICIÓN / OVERLAP	> 45%
	COMPACIDAD / SEAM THICKNES	> 75%

MODO DE ENVASADO MODE OF PACKAGING
CERRADO EN CALIENTE CON VACÍO EN CERRADORA AUTOMÁTICA CLOSED IN HOT WITH VACUUM IN AN AUTOMATIC CLOSING MACHINE
PASTEURIZACIÓN / PASTEURIZATION TEMPERATURA ≥ 95° / TEMPERATURE ≥ 95° TIEMPO 10-15 minutos / TIME 10-15 minutes

TOLERANCIAS DE CALIDAD QUALITY PARAMETERS	
CUERPOS EXTRAÑOS (NO VEGETALES) FOREING BODIES (NO VEGETABLES)	AUSENCIA / ABSENCE
MATERIAS EXTRAÑAS INOCUAS POR CADA 500 GS. FOREING BODIES (HARMLESS) PER 500 GS.	MAXIMO 3 MAXIMUM 3
HUESOS O RESTOS DE HUESOS POR CADA 500 GS STONS OR TRACE OF STONS PER 500 GS.	MAXIMO 2 MAXIMUM 2
DEFECTOS DE COLOR (% PESO) COLOUR DEFECTS (% WEIGHT)	MAXIMO 10 MAXIMUN 10
DEFECTOS SUPERFICIALES (% PESO) SURFACE DEFECTS (% WEIGHT)	MAXIMO 10 MAXIMUN 10

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR 100 grs. NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 grs.	
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE	216 kJ – 51 kcal
GRASAS / FATS (gr) DE LOS CUALES SATURADOS / OF WIHCH SATURATED DE LOS CUALES MONO INSATURADOS /OF WHICH MONO INSATURATED	0,1 g. 0 g. 0 g.
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHIDRATES (gr)	11 g.

DE LOS CUALES AZÚCARES /OF WICH SUGARS	8 g.
FIBRA ALIMENTARIA/ DIETARY FIBRE	1,5 g.
PROTEINAS / PROTEINS (gr)	0,8 g.
SAL / SALT	0 g.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS ALLERGEN DECLARATION ACCORDING TO EU LAW		
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS ALLERGEN DECLARATION	CONTIENE CONTAINS	NO CONTIENE DOES NOT CONTAINS
GLUTEN PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y DERIVADOS GLUTEN CONTAINING DRAIN AND DERIVATED PRODUCTS		X
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS CRUSTACEANS AND DERIVATED PRODUCTS		X
HUEVO Y PRODUCTOS DERIVADOS EGG AND DERIVATED PRODUCTS		X
PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS FISH AND DERIVATED PRODUCTS		X
NUECES, CACAHUETES Y FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, PISTACHOS Y PRODUCTOS DERIVADOS) NUTS, PEANUTS AND SHELL FRUITS (ALMONDS, PISTACHIO) AND DERIVATED PRODUCTS		X
SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS SOYABEANS AND DERIVATED PRODUCTS		X
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LACTOSA) MILK PRODCUTS (INCL. LACTOSE)		X
ALIMENTOS DE CASCARA SHELL FOOD AND SHELL FOOD PRODUCTS		X
APRIO, NAVO Y DERIVADOS / CELERIAC PRODUCTS		X
MOSTAZA Y DERIVADOS / MUSTARD PRODUCTS		X
SEMILLA DE SÉSAMO Y DERIVADOS SESAME SEED AND PRODUCTS		X
DIOXIDO DE SULFURO Y SULFITOS A UNA CONCENTRACION MAYOR DE 10 MG./KG. Ó 10 MLG/L SULPHUR DIOXIDE AND SULPHIDS, CONCENTRATE MORE THAN 10 MG/KG OR 10 MLG/L		X
MOLUSCOS Y DERIVADOS / MOLLUSCS PRODUCTS		X
ALTRAMUZ Y DERIVADOS / LUPINS PRODUCTS		X
LAS REGULACIONES DE LA UE ESTÁN BASADAS EN LAS DIRECTIVAS 2003/89/EC, 2006/142/EC Y 2007/68/EC THE EU REGULATION IS BASE ON THE GUIDE LINE 2003/89/EC, 2006/142/EC AND 2007/68/EC		
ESTE PRODUCTO NO CONTIENE SUSTANCIAS QUE TENGAN QUE SER DECLARADAS THIS PRODUCT CONTAINS NO SUBSTANCES THAT HAVE TO BE DECLARED		

DECLARACIÓN "OGM" GMO DECLARATION	
EL PRODUCTO ESTA LIBRE DE INGREDIENTES MODIFICADOS GENETICAMENTE THE PRODUCT IS FREE OF GMO	LA NUEVA REGULACIÓN 1829/2003 Y 1830/2003 SOLO SE APLICA A ALIMENTOS GENETICAMENTE MANIPULADOS, POR LO QUE NO PROCEDE EN ESTE ARTÍCULO THE NEW REGULATION 1829/2003 AND 1830/2003 APPLY ONLY TO GENE-MANIPULATED FOOD, AND THAT DOES NOT APPLY TO THIS ARTICLE

RADIACION IONIZANTE
RADIATION IONIZED

EL PRODUCTO ESTA LIBRE DE INGREDIENTES TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES NI SE HAN EMPLEADO TECNICAS DE IRRADIACION EN EL PROCESO O PRODUCTO FINAL
THE PRODUCT IS FREE OF INGREDIENTS TREATED WITH IONIZED RADIATIONS

DECLARACIÓN SOBRE INOFENSIVIDAD DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
HARMLESSNESS OF PACKING MATERIAL IN CONTACT WITH FOOD

TODOS LOS MATERIALES DE FABRICACIÓN Y EMBALAJE CUMPLEN LOS REQUISITOS DE LAS REGULACIONES ACTUALES Y SON INOFENSIVOS A LA SALUD AL ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS
ALL DELIVERED PACKING MATERIALS MEET THE REQUIREMENTS OF THE CURRENT REGULATIONS AND ARE HARMLESS TO HEALTH (IN ALL MANNERS) CONTACTING FOOD

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
STORAGE CONDITIONS

ES ACONSEJABLE CONSERVA EL PRODUCTO EN LUGAR SECO (HUMEDAD RELATIVA INFERIOR AL 80%) Y A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 30°C, SIN OSCILACIONES BRUSCAS DE TEMPERATURA
IT IS RECOMMENDED LOCATING THE PRODUCT IN A DRY AND FRESH PLACE (HR<80%) AND AT ROOM TEMPERATURE (<30°C), WITHOUT ABRUPT TEMPERATURE CHANGES

TRANSPORTE
TRANSPORT

SOBRE PALETS, SIN CONDICIONES ESPECIALES, PROTEGIDOS DE LA HUMEDAD
ON PALETS, WITHOUT SPECIAL CONDITIONS, FREE OF HUMIDITY

RECOMENDACIONES DE CONSUMO
CONSUME RECOMMENDATIONS

UNA VEZ ABIERTO PASAR EL CONTENIDO A UN ENVASE DE VIDRIO Ó PLASTICO Y MANTENER REFRIGERADO MAXIMO 3 DÍAS.
ONCE OPEN PUT THE CONTENTS IN A GLASS OR PLASTIC CONTAINER AND KEEP REFRIGERATED MAXIMUM 3 DAYS.

FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO
PRODUCT SHELF LIFE

4 AÑOS DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN / 4 YEARS SINCE MANUFACTURING

REVISADO POR / REVISED BY GINÉS FERNANDEZ (QUALITY CONTROL)
FECHA / DATED 19th January, 2022 / 19 de Enero, 2022

Ginés Fernandez Bermudez