

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-188
	CONFITURA EXTRA FRESA Extra strawberry Jam	Fecha: Date:	26/09/2023
		Versión: Version:	01
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	<p>Producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, a las que se han incorporado azúcares y aditivos hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. El producto está sometido a un proceso de homogenización, pasteurización (tratamiento térmico) y posterior envasado.</p> <p><i>Product prepared by cooking whole, chopped and crushed fruits, to which sugars and additives have been added until a semi-liquid or thick product is obtained. The product is subjected to a process of homogenization, pasteurization (heat treatment) and subsequent packaging.</i></p>
-----------------------------------	---

Uso previsto	<p>Consumo directo sin preparación previa o para untar.</p> <p><i>Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.</i></p>
--------------	---

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	<p>Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos".</p> <p>Alérgenos: no contiene alérgenos. No contiene OGM. Product no irradiado.</p> <p><i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non-irradiated product.</i></p> <p><i>Allergens: allergens free</i></p>
--	---

Ingredientes <i>Ingredients</i>	<p>Fresa (45%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante (ácido cítrico E330), espesante (pectina E440) y antioxidante (ácido ascórbico E300)</p> <p><i>Strawberry (45%), sugar, glucose and fructose syrup, acidulant (citric acid), thickener (pectin) and antioxidant (ascorbic acid).</i></p>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Rojo <i>red</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>PHysicochemical parameters</i>	<p>pH 3 ± 0.25 determinado a 25°C <i>pH 3 ± 0.25 determined to 25°C</i></p> <p>Sólidos solubles: 62 ± 2 Brix</p>
---	---

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophilic</i>	< 10000 ufc/g < 10000 cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Enterobacterias	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	S. aureus	< 10 ufc/g < 10 cfu/g




Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1088kJ /256kcal
	Grasas <i>Fats</i>	0g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	0 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	63 g

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-188
	CONFITURA EXTRA FRESA Extra strawberry Jam		Fecha: Date:	26/09/2023
			Versión: Version:	01
			Página: Page:	2 de 2

	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	56 g
	Fibra <i>Fiber</i>	1g
	Proteínas <i>Proteins</i>	0g
	Sal <i>Salt</i>	0.01g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 12 meses a partir de la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar directa. <i>The best before date is 12 months from the date of manufacture. Store in a cool, dry place. Protect from direct sunlight.</i>
--	--

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de PVC y PET TRANSP 23 – PETMET12. <i>The container is made of PVC and PET TRANSP 23 - PETMET12.</i>
------------------------------	--

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Eva Mª López Carroza	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	--	--