



## FICHA TÉCNICA

**1. DESCRIPCIÓN GENERAL**

**Denominación del producto:** GIFT PACK SELECTION MINI JFC 3x30g (frambuesa-higo-uva)

**Descripción del producto:** Caja regalo con una selección de 3 salsas dulces mini Just for Cheese (manzana, higo negro y melocotón) para maridar con quesos en un formado de 3x30g aproximadamente.



**Ingredientes MANZANA:** Manzana Golden 72,5%, azúcar, **pistacho** de Turquía 7,2%, zumo de limón, canela de Sri Lanka 0,3%.

**Ingredientes HIGO:** 61% higo, azúcar, 12% **nueces de macadamia** de Australia, zumo de limón, 0,5% pimienta jamaica.

**Ingredientes MELOCOTÓN:** Melocotón 52,6%, albaricoque 22,6%, azúcar, bayas de Goji 3,8%, zumo de limón, cardamomo de Guatemala 0,1%.

**Alérgenos:** contiene **frutos de cáscara**.

**OMG:** no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente.

**Radiación:** no contiene ingredientes ni ha sido irradiado.

**2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

	MANZANA	HIGO	MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE
Color:	verde amarillento	marrón oscuro	naranja
Sabor:	dulce, típico del producto	dulce, típico el producto	dulce
Olor:	dulce y a canela	higo y pimienta jamaica	melocotón y albaricoque
Textura:	con dados de manzana	gelificada con pepitas	con trozos de melocotón

**2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

	MANZANA	HIGO	MELOCOTÓN
pH:	3,8 ± 0,2	4,3 ± 0,2	3,8 ± 0,2
°Brix:	40 ± 3	53 ± 3	30 ± 3

**2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Se garantiza la estabilidad microbiológica:

Aerobios mesófilos a 30°C	<10 UFC/g
Anaerobios mesófilos	<10 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia
<i>Bacillus cereus</i>	<10 UFC/g
Mohos y levaduras	<10 UFC/g

**3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto**

	MANZANA	HIGO	MELOCOTÓN
Valor energético (kJ / kcal)	902/215	1583/378	567/135
Grasas (g)	4,3	15,4	<0,5
de las cuales saturadas (g)	0,5	2,5	<0,1
Hidratos de carbono (g)	41	55	31
de los cuales azúcares (g)	40	53	30
Fibra alimentaria (g)	2,9	4,1	2,2
Proteínas (g)	1,6	3,0	1,3
Sal (g)	0,10	<0,01	0,12

## FICHA TÉCNICA

**4.1 CONDICIONES DE 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**

**MANZANA:** Un mestizaje sutil y perfecto para todo tipo de quesos de pasta dura como: Manchego, Comté, Parmesano, Idiazabal, Gouda, Gruyère...

**HIGO:** suavidad y cremosidad para maridar con la potencia y personalidad de los quesos azules (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Cabrales, Queso de Valdeón,...)

**MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE:** Dulzura moderada, sabor y contrapunto cítrico para quesos de pasta blanda y cremosa como: Brie de Meaux, Brie de Melun, Camembert, Brillant-Savarin, Chaource...

**4.3 VIDA ÚTIL**

Consumir preferentemente antes de 3 años.

**5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN**

Código EAN-13:	8436027670766	Nº botes / gift box:	3	botes
Material del envase primario:	vidrio y hojalata	Nº gift box / caja:	8	gift box
Peso neto:	3x30 g aprox.	Nº cajas / capa:	32	cajas
Peso bruto:	275 g aprox.	Nº capas / palet:	12	unidades
Código caja:	CBJF00027	Nº cajas / palet:	384	cajas
Material de la caja:	cartón	Nº gift box / palet:	3072	gift box

## FICHA TÉCNICA

**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.

REGLAMENTO 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

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.



**Laia Navarrete Reinicke**  
**Responsable de calidad**