

PRODUCTO Y FORMATO																												
NOMBRE DEL PRODUCTO	MERMELADA EXTRA DE FRESA																											
MARCA	Campo y Tierra del Jerte S.A.																											
Nº R.G.S.E.A.A																												
CIF	A-84090364																											
DESCRIPCIÓN	<p>Producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. Cuyo contenido en materia seca soluble, determinado por refractómetro, será igual o superior al 40 por 100 e inferior al 60 por 100. La cantidad de fruta utilizada en su fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 500 gramos para considerarse mermelada extra.</p> <p><i>Ref: RD 670/1990, de 25 de mayo</i></p>																											
ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO	<p>Se almacenará a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.</p> <p>Una vez abierto se recomienda consumir lo más pronto posible, dejándolo en condiciones de refrigeración debidamente tapado.</p>																											
VIDA UTIL	<p>2 años desde la fecha de fabricación (<i>informe de vida útil Nº A1553671 de Analítica alimentaria</i>)</p> <p>Será codificada con la fecha de consumo preferente (mm/aa)</p>																											
LOTE	El número de lote será codificado de manera adecuada para seguir la trazabilidad del producto																											
ENVASADO	<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>PESO NETO (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase de vidrio B 250</td> <td>260</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	PESO NETO (g)	Envase de vidrio B 250	260																							
FORMATO	PESO NETO (g)																											
Envase de vidrio B 250	260																											
PROVEEDOR																												
<p><i>Campo y Tierra del Jerte S.A.</i> <i>P. Ind. Las Pozas C/ Arroyo Grande, 1</i> <i>10680 Malpartida Plasencia (Cáceres)</i> Tel: 927404383 e-mail: calidad@campoytierra.com</p>																												
COMPOSICIÓN																												
INGREDIENTES	<p>Fresa Azúcar blanco Espesante: Pectina Fruta-Azúcar 60:40</p>																											
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Valor por cada 100g de mermelada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>203.2 Kcal</td> <td>863.2 KJ</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td colspan="2">< 0.5 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td colspan="2">0 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td colspan="2">50.4 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td colspan="2">50.3 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td colspan="2">0.80 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td colspan="2"><0.50 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="2">0.0 g</td> </tr> </tbody> </table>	Valor por cada 100g de mermelada			Valor energético	203.2 Kcal	863.2 KJ	Grasas	< 0.5 g		de las cuales saturadas	0 g		Hidratos de carbono	50.4 g		de los cuales azúcares	50.3 g		Fibra alimentaria	0.80 g		Proteínas	<0.50 g		Sal	0.0 g	
Valor por cada 100g de mermelada																												
Valor energético	203.2 Kcal	863.2 KJ																										
Grasas	< 0.5 g																											
de las cuales saturadas	0 g																											
Hidratos de carbono	50.4 g																											
de los cuales azúcares	50.3 g																											
Fibra alimentaria	0.80 g																											
Proteínas	<0.50 g																											
Sal	0.0 g																											
<i>Información nutricional extraída de análisis realizado en CNTA (Nº 1546597)</i>																												

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS	Color, olor y sabor típico de fresa Aspecto brillante y gelificante Consistencia semi viscosa		
FÍSICO-QUÍMICAS	pH	3.00-3.50	
	Aw	0.80	
	° Brix	50-59	
MICROBIOLÓGICAS	La mermelada está exenta de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud del consumidor		

Producto	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Nº	Límite	Fase
1.3 Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de <i>L.monocytogenes</i> , que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (4),	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	100ufc/g	Productos comercializados durante su vida útil

Ref: Reglamento (ce) n° 2073/2005 de la comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables.

EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS DE MERMELADA EXTRA

Factores	Mermelada extra
Contenido mínimo de fruta (1)	50%
Color	Típico fruto
Olor	Típico fruto
Sabor	Típico fruto
Número de huesos	–
Fragmentos de huesos	1 en 100 gr.
Pedúnculos en fresas y bayas	1 en 100 gr.
Restos de vegetal propio (2)	1 en 100 gr.
Restos de piel (3)	1 en 100 gr.,
Semillas (4)	1 en 100 gr.

(1) Cuando se elaboren con agrios, los porcentajes mínimos de fruta podrán ser inferiores en un 10 por 100 a los establecidos con carácter general.

(2) Siempre que la superficie sea igual o mayor que 25 milímetros cuadrados.

(3) Sólo en aquellas frutas que normalmente se pelen para su elaboración.

(4) Excepto en fresas y otras bayas.

Fuente: RD 670/1990, de 25 de mayo

ALERGENOS

No contiene alérgenos
Sin gluten
No es un OGM

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS PLAGUICIDAS

La fruta cumple el Reglamento (CE) N° 149/2008 DE LA COMISIÓN de 29 de enero de 2008 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo mediante el establecimiento de los anexos II, III y IV que estipulan límites máximos de residuos para los productos que figuran en el anexo I de dicho Reglamento.

Vienen determinados para la materia fresca y no para el producto elaborado.

LIMITE MÁXIMO DE RESIDUOS METALES PESADO

Plomo	0,20 ppm (*)
Cobre	5 ppm (**)
Cadmio	0,05 ppm (*)

(*) Reglamento (UE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes según los productos.
(**) http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm 10
El límite de cobre viene determinado para la materia fresca.

ETIQUETA

INGREDIENTES: FRESA, AZÚCAR Y ESPESANTE (PECTINA)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores por 100 g de producto	
VALOR ENERGÉTICO	863,2kJ / 208kcal
GRASAS	<0,5g
DE LAS CUALES SATURADAS	0g
HIDRATOS DE CARBONO	50,4g
DE LOS CUALES AZÚCARES	50,3g
FIBRA ALIMENTARIA	0,8g
PROTEÍNAS	< 0,5g
SAL	0,0g

PREPARADO CON 60g DE FRUTA POR 100g DE PRODUCTO
CONTENIDO TOTAL DE AZÚCARES: 40g POR CADA 100g
SIN GLUTEN
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL / LOTE:



CAMPO & TIERRA
DEL JERTE
Mermelada
Extra de Fresa
260g

