PRODUCTO Y FORMATO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MERMELADA EXTRA DE MELOCOTÓN
MARCA	Campo y Tierra del Jerte S.A.
Nº R.G.S.E.A.A	
CIF	A-84090364
DESCRIPCIÓN	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. *Ref: RD 670/1990, de 25 de mayo*
ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO	Se almacenará a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Una vez abierto se recomienda consumir lo más pronto posible, dejándolo en condiciones de refrigeración debidamente tapado.
VIDA UTIL	2 años desde la fecha de fabricación (*informe de vida útil Nº A1553671 de Analítica alimentaria)* Será codificada con la fecha de consumo preferente (mm/aa)
LOTE	El número de lote será codificado de manera adecuada para seguir la trazabilidad del producto
ENVASADO	

FORMATO	***PESO NETO (g)***
Envase de vidrio B 250	260

PROVEEDOR
Campo y Tierra del Jerte S.A. *P. Ind. Las Pozas C/ Arroyo Grande, 1* *10680 Malpartida Plasencia (Cáceres)* ***Tel: 927404383*** ***e-mail:*** ***calidad@campoytierra.com***

COMPOSICIÓN	
INGREDIENTES	Melocotón de Campo y Tierra del Jerte Azúcar blanco Acidulante: Ácido cítrico Espesante: Pectina Fruta- Azúcar 60:40
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	

Valor por cada 100g de mermelada	
Valor energético	1005 kJ 237 Kcal
Grasas	< 0.5 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	58 g
de los cuales azúcares	56 g
Fibra alimentaria	1.3 g
Proteínas	0.7 g
Sal	0.0 g

Información nutricional extraída de análisis realizado en CNTA (Nº 1546598)

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS	Color, olor y sabor típico de melocotón Aspecto brillante y gelificante Consistencia semi viscosa	
FÍSICO-QUÍMICAS	pH	3.00-3.60
	Aw	0.80
	º 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 toxinasy metabolitos	Nº	Límite	Fase
1.3 Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L.monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (4),	Listeria monocytogenes	5	100ufc/g	Productos comercializados durante su vida útil

Ref: Reglamento (ce) nº 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 fresca es procedente de Campo y Tierra del Jerte y cumple el Reglamento (CE) Nº 149/2008 DE LA COMISIÓN de 29 de enero de 2008 por el que se modifica el Reglamento (CE) Nº 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) Nº 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