

**DESCRIPCIÓN:**

Calabaza confitada en tiras o troceada, blanca o coloreada (roja o verde)

**LISTA DE INGREDIENTES PARA ETIQUETADO:**

Calabaza (60 %), azúcar, Conservadores E-200 y E-223, y colorantes según color:

- Blanca: sin colorantes
- Verde: E-133 y E-100
- Roja: E-120

Contiene **sulfitos**

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Tiras de calabaza tipo tajada, color según tipo, sabor dulce. Sin aromas ni olores extraños.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

DETERMINACIÓN	VALOR MEDIO Y/O TOLERANCIA
Grado brix	71 -76 ° brix;
Humedad	< 30 %
pH	4-5

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

DETERMINACIÓN	VALOR MEDIO Y/O TOLERANCIA
Recuento microorganismos a 30 °C	< 10.000 ufc/g
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
Mohos y Levaduras	< 100 ufc/g

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES POR 100 G**

Valor Energético	1.224 kJ / 288 kcal
Grasas	0 g
de las cuales Saturadas	0 g
Hidratos de carbono	72 g
de los cuales azúcares	70 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

**LEGISLACIÓN QUE CONTIENE AL PRODUCTO:**

Reglamento CEE 852/2004 relativo a la Higiene de los alimentos.

Reglamento CEE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios

Reglamento CE 396/2005 y modificaciones relativos a los LMR de plaguicidas en alimentos

Reglamento CE 1881/2006 sobre los contaminantes en los alimentos.

Reglamento CE 10/2011 relativo a los materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, LOTEADO Y CONSUMO PREFERENTE:**

Mantener en lugar fresco y seco (Temperatura inferior a 25 °C).

Lote con cinco dígitos: Dos primeros corresponden el año en curso y los tres siguientes al día juliano de la fecha final de elaboración.

Consumo preferente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación.

**ENVASADO Y PRESENTACIÓN:**

Granel: Cajones a granel de cartón ondulado revestidos de papel parafinado o bolsa de polietileno transparente aptos para entrar en contacto con los alimentos según normativa vigente.

Peso neto: 3' ó 5' kg. o según requerimiento del cliente.

Cubos: de Polipropileno Copolímero apto para entrar en contacto con los alimentos según normativa vigente. Peso neto: 5 Kg. ó según requerimiento del cliente.

**ESTATUS OGM:**

Este producto y/o sus ingredientes no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. La eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el Reglamento antes citado.

Por tanto no le aplica el Reglamento CE 1830/2003 relativo al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a su trazabilidad.

**LISTA DE ALÉRGENOS.**

**Reglamento UE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.**

<b>ALÉRGENOS</b>	<b>Presencia</b>	<b>Observaciones</b>
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	
Huevos y productos a base de huevo	-	
Pescado y productos a base de pescado	-	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	
Soja y productos a base de soja	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	
Frutos de cáscara	-	
Apio y productos derivados	-	
Mostaza y productos derivados	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10mg/L expresado como SO <sub>2</sub>	+	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	

+: Alérgeno presente. -: Alérgeno no está. T: Puede haber trazas del alérgeno

- ✓ Este producto puede ser ingerido directamente por el consumidor sin tratamiento posterior y está dirigido a toda la población sin restricciones generales, salvo las de Alérgeno.