

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO	Código: MORC10 Revisión: 05 Fecha: 07/2023
--	-------------------------------	--

PROVEEDOR			
PROVEEDOR	AGROCONGELADOS LA CUERVA S.L.		
CIF	B-10185627	RGSEAA	21.15921/CC
DIRECCIÓN	Pol. Ind. "El Pocito", A7-1. Jaraíz de la Vera, Cáceres (España)		

PRODUCTO	
NOMBRE	MORA CULTIVADA
INGREDIENTES	MORA
EMBALAJE	1 bolsa de 10Kg / 4 bolsas de 2'5kg
DESCRIPCIÓN	Fruta congelada, entera, sana y en su estado de madurez justo. Sin añadidos de azúcares, agua o conservantes. Congelados IQF. No irradiada. No contiene alérgenos. No proviene de OMG.
PROCESO DE ELABORACIÓN.	La fruta, previamente congelada, es pre-seleccionada, envasada en bolsas individuales y almacenada siempre a una temperatura de -18°C o inferior.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
DESCRIPCIÓN FÍSICOQUÍMICA	
- Apariencia - Color, sabor y olor - Nivel de defectos - °Brix - pH - Variedad - Origen	Frutas limpias, frescas y firmes. Libre de cuerpos extraños y sin fermentar. Característico de la variedad, libre de olores ni sabores extraños. Ausencia de cuerpos extraños tanto de la fruta o planta (materia vegetal) así tales como plásticos, metales y/o maderas. Ausencia de insectos y parásitos patógenos en cualquiera de sus fases. 8-12 3 ± 0,5 <i>Rubus ulmifolius spp</i> UE / NO UE
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
- Ausencia de gérmenes patógenos - Levaduras y Mohos - Aerobios mesófilos - Enterobacterias totales - E. coli - Salmonella - Lysteria monocitogenes	< 10.000 ufc/mL-g < 100.000 ufc/g < 150 ufc/g < 10 ufc/g Ausencia en 25g Ausencia en 25g
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)*	
- Energía - Grasas: - de los cuales Ac. Grasos saturados - Hidratos de Carbono: - de los cuales Azúcares - Fibra - Proteínas - Sal (Na)	190kJ (43 kcal) 0,40 g 0,03 g 9,80 g 8,10 g 1,70 g 1,40 g <0.01g
* Información nutricional obtenida de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (www.bedca.net)	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO	Código: MORC10 Revisión: 05 Fecha: 07/2023
--	-------------------------------	--

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			
ETIQUETA	⇒ Etiqueta individual con los siguientes datos:	ENVASADO	- Envasado en bolsa de plástico alimentario:
	- Nombre del producto - Ingredientes - Número de Lote - Consumo preferente - Peso neto - Condiciones de almacenamiento (-18°C)		- o 4 bolsas de 2,5Kg - o 1 bolsa de 10Kg - Caja de cartón: Peso NETO 10Kg - 64 cajas unidades por palets - Tipo de palet: Europalet - Peso palet: 640 kg

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
CONSUMIDOR TIPO:	- Industrias: mermeladeras y heladeras, pastelerías y restaurantes. - Consumo particular: para smoothies, postres, decoración de tartas y macedonias de fruta.
CONSUMO PREFERENTE:	24 meses (dependiendo de las condiciones de almacenamiento).
TEMPERATURA:	- Conservar entre -18°C y -20°C. - Transporte en camión frigorífico entre -18°C y -20°C. - Mantener congelado hasta su uso, en condiciones higiénicas.
****UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR****	

LEGISLACIÓN APLICABLE	
⇒ El producto cumplirá con el REGLAMENTO (CE) N° 396/2005 y sus correspondientes actualizaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal. ⇒ El producto cumplirá con el REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006. ⇒ REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos. ⇒ REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus correspondientes actualizaciones. ⇒ El producto no se considera genéticamente modificado y no deriva de organismos modificados según el REGLAMENTO (CE) N° 1829/2003 Y REGLAMENTO (CE) N° 1830/2003 y sus actualizaciones. ⇒ El producto cumple con la DIRECTIVA 1999/2/CE Y LA DIRECTIVA 1999/3/CE , así como sus actualizaciones, sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. ⇒ Los envases cumplirán con el REAL DECRETO 1801/2008 de 3 de noviembre , por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.	