Producto

Melocotón Mitades en Almíbar Ligero
Varios Formatos

Descripción

Producto obtenido a partir de frutos de *Prunus persica* en su adecuado estado de madurez, partidos, deshuesados, pelados, seleccionados y envasados con almíbar ligero en envases metálicos y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

Grupos poblacionales

Apto para todo tipo de población, con especial cuidado en su consumo para diabéticos y personas con dietas bajas en carbohidratos.

Características

	1/4kg	**1/2kg**	**1kg**		
Capacidad (ml)	212	425	850		
Peso Neto (g)	205	420	840		
Peso Escurrido (g)	115	240	480		
	3kg	**A10**	**5kg**	**5kg**	**5kg**
Capacidad (ml)	2650	3100	4120	4120	4120
Peso Neto (g)	2650	3100	4150	4150	4150
Peso Escurrido (g)	1460	1800	2300	2335	2350

Parámetros físico-químicos

Vacío (Hg cm)	Presencia	
pH	3,30 - 3,90	
ºBrix	14 - 17	
Espacio de cabeza	máx. 10%	de la altura del envase; Bote < 3kg
	máx. 7%	de la altura del envase; Bote ≥ 3kg

Parámetros organolépticos

Color	Característico de la fruta en su adecuado estado de madurez
Sabor y aroma	Típico y característico del melocotón en conserva
Textura	Firme pero no dura

Tolerancias de calidad

De acuerdo a la Orden 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

Declaración de ingredientes

Melocotón, agua, azúcar, acidulante: ácido cítrico (E330) y antioxidante: ácido ascórbico (E300).

Información Nutricional -
Valores típicos por 100 g de producto

Valor energético	265	kJ	63 kcal
Grasas	0,1	g	
· de las cuales saturadas	0	g	
Hidratos de carbono	14,5	g	
· de los cuales azúcares	13,2	g	
Fibra	1,3	g	
Proteínas	0,5	g	
Sal	0	g	

Menciones de etiquetaje

· Producto "libre de alérgenos": Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos y sus derivados y de dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 ppm (Reglamento UE 1169/2011). Ausencia de ingredientes de origen animal.
· Producto "libre de OGM": No se han empleado substancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).
· Producto "NO irradiado": No se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final (Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE).

Características microbiológicas

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días/37ºC - conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismos y substancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Características toxicológicas

El producto cumple con toda la legislación aplicable, y específicamente la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado UE 396/2005, CE 2023/915 y CE 1935/2004 y sus actualizaciones).

Codificación, consumo preferente.

Código impreso en la tapa

Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud.

Condiciones de transporte y almacenaje

El producto debe transportarse y conservarse en lugar fresco, seco y sin radiación directa del sol. Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas.

Transporte y distribución

El producto debe transportarse a temperatura ambiente y sin radiación directa del sol.

Envase primario

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con estañado diferencial (11,2 g/m2 int - 5,6 g/m2 ext) [Puede ser BPANI o EPOXI]. Apto para uso alimentario.

Dimensiones

1/4 kg	73Φ x 60 mm.
1/2 kg	73Φ x 109 mm.
1 kg	99Φ x 119 mm.
3 kg	153Φ x 156 mm.
A10	153Φ x 178 mm.
5 kg	153Φ x 245 mm.

Secundario y logística

Formato	uds/band.	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	peso palet	altura (cm)
1/4 kg	12	12	24	288	3456	905	157
1/4 kg	24 (8 pack-3	12	12	144	3456	903	157
1/2 kg	12	12	12	144	1728	890	149
1 kg	12	6	12	72	864	838	157
3 kg	6	5	10	50	300	885	169
A10	6	5	6	30	180	906	175
5 kg	3	11	5	55	165	765	133

Elaborado por el D. Calidad

GRUPO Marín Montejano	TECHNICAL SPECIFICATION	FT-8054 Rev. 07 - 23/01/2026

Product

Halves Peach in Light Syrup

Several formats

Description

Product obteined from fruits of *Prunus persica* in the correct point of ripeness, halved, pitted, peeled, selected and packed with light syrup in metal cans and thermally processed to obtain commercial sterility.

Intended use

Suitable for all types of population, with special care in its consumption for diabetics and people with low-carbohydrate diets.

Characteristics

	1/4kg	**1/2kg**	**1kg**		
Capacity (ml)	212	425	850		
Net Weight (g)	205	420	840		
Drained Weight (g)	115	240	480		
	3kg	**A10**	**5kg**	**5kg**	**5kg**
Capacity (ml)	2650	3100	4120	4120	4120
Net Weight (g)	2650	3100	4150	4150	4150
Drained Weight (g)	1460	1800	2300	2335	2350

Physical-chemical parameters

Vacuum (Hg cm)	Presence
pH	3,30 - 3,90
ºBrix	14 - 17
Head space	max. 10% of tin height; Tin < 3kg max. 7% of tin height; Tin ≥ 3kg

Organoleptic parameters

Colour	Characteristic of the fruit
Flavour	Typical and characteristic of canned peach
Texture	Firm but not hard

Quality tolerance

According to the Spanish Order of November 21, 1984, which approves the quality standards for canned vegetables.

Ingredients

Peach, water, sugar, acid: citric acid (E330) and antioxidant: ascorbic acid (E300).

Nutritional facts - *Typical values per 100g of product*

Energy	265 kJ	63 kcal
Fats	0,1 g	
· of which saturates	0 g	
Carbohydrates	14,5 g	
· of which sugars	13,2 g	
Dietary fiber	1,3 g	
Proteins	0,5 g	
Salt	0 g	

Labelling notices

· Product is **"allergen-free"**. Absence of cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, lupine, molluscs and its derivates. Absence of sulphur dioxide and residual sulphites > 10 ppm (EU Regulation 1169/2011). No ingredients of animal origin.
· Product **"GMO-free"**. No GMO elements been used as ingredients not in the production process (Regulation EU 1829/2003 and EU 1830/2003).
· Product **"Irradiation-free"**. No irradiation techniques have been used in the process or final product (Directive 1999/2/UE and 1999/3/UE).

Microbiological characteristics

Product is commercially sterile: absence of alterations after incubation during 7 days at 37ºC according to norm AFNOR NF V 08-408. Absence of microorganism and derived substances in amounts which may represent a hazard to health.

Toxicological characteristics

Product complies with every applicable regulations and specifically those regarding presence of presticides, heavy metals, mytotoxins and other contaminants. Also meets regulations on suitability of packaging materials (UE 396/2005, CE 2023/915 y CE 1935/2004, as their updatings).

Coding, preferential consumption. Transport and storage condition

Code ink-jected in the can lid

Best before 4 years from production date. After this period product is suitable for human consumption.

The product must be transported and kept in a cool, dry place without direct sunlight. Once opened, the content must be transferred to a covered non-metallic container, kept refrigerated and consumed within 48 hours.

Transport and distribution

The product should be transported at room temperature and out of direct sunlight.

Primary packaging

Electrolytic differential tinplate 3 pieces can (11,2 g/m2 int. - 5,6 g/m2 ext) [It can be BPANI or EPOXI]. Fit for food use.

Dimensions	1/4 kg	73Φ x 60 mm.
	1/2 kg	73Φ x 109 mm.
	1 kg	99Φ x 119 mm.
	3 kg	153Φ x 156 mm.
	A10	153Φ x 178 mm.
	5 kg	153Φ x 245 mm.

Secondary packaging and logistics

Format	Units/Tray	Tray/Layer	Layer/Pallet	Boxes/Pallet	Cans/Pallet	Weight	Height (cm)
1/4 kg	12	12	24	288	3456	905	157
1/4 kg	24 (8 pack-3)	12	12	144	3456	903	157
1/2 kg	12	12	12	144	1728	890	149
1 kg	12	6	12	72	864	838	157
3 kg	6	5	10	50	300	885	169

A10	6	5	6	30	180	906	175
5 kg	3	11	5	55	165	765	133

Developed by Quality Manager
Approved by Technical Manager