Producto

12 Uvas Peladas en Almíbar Ligero

Envase Minibar - Fácil apertura

Descripción

Producto obtenido de variedades sin semilla de *Vitis vinifera L.* en su correcto grado de madurez, peladas, seleccionadas, envasadas con almíbar ligero en envases metálicos y procesadas térmicamente hasta conseguir su esterilidad comercial.

Grupos poblacionales

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

Características

Capacidad (ml)	125
Peso Neto (g)	120
Peso Escurrido (g)	50
Cuento (uds)	12

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

Parámetros organolépticos

Color	Verde a amarillo, característico del producto
Sabor y aroma	Típico y distintivo de uvas 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

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

Información Nutricional - *Valores típicos por 100 g de producto*

Valor energético	256 kJ	60 kcal
Grasas	<0,1 g	
· de las cuales saturadas	0,0 g	
Hidratos de carbono	14,3 g	
· de los cuales azúcares	14,1 g	
Proteínas	0,2 g	
Sal	0,0 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)

Transporte y distribución

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

Codificación, consumo preferente. Condiciones de almacenaje y distribución.

Código impreso en la tapa

Se recomienda el consumo del producto durante los 3 años (envases BPANI) o 4 años (envases desnudos EPOXI) posteriores a su fabricación.

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.

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 Minibar 53Φ x 65 mm.Tapa de fácil apertura

Secundario y logística

uds/band.	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	EAN	18410810010264.
24 Bandeja(cm) 33,6*22,4*7	11	18	198	4752	8410810010267.	18410810010264.
(12 pack-2) Bandeja(cm) 33,6*22,4*7	11	18	198	4752	8410810013503.	38410810013504.
Pallet (cm)	Pallet europeo 120*80*14,4					

Elaborado por el D. Calidad
Aprobado por el D. Técnico