



FICHA TÉCNICA
ZUMO DE MANZANA GOLDEN
ECOLÓGICO

REV 01

FT 03.272

10/10/2019



1. Nombre del Producto	
Zumo de Manzana Golden Ecológico.	
2. Ingredientes	
Manzana 100% de cultivo ecológico. Variedades: Golden	
Origen: Navarra	
3. Características presentación	
EAN13: 8436558830455 6 botellas / caja	EAN13: 8436558830462 12 botellas/caja
Botella de Cristal de 750 ml	Botella de Cristal de 200 ml
4. Descripción	
Zumo de manzana pasteurizado, elaborado a partir de manzana Golden 100% ecológica. No procede de concentrados, sin azúcar ni agua añadida y sin ningún otro tipo de aditivos.	
5. OGM's	
Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
6. Alérgenos	
No contiene alérgenos según el reglamento 1169/2011/CEE	
7. Irradiación	
Producto no tratado con irradiación	

8. Información nutricional (por 100 gramos de producto)			
Valor energético	221,7 kJ	Hidratos de carbono	12,9g
Valor energético	52,2 kcal	de los cuáles azúcares	12g
Grasas	< 0,1g	Proteínas	< 0,6g
de las cuales saturadas	< 0,1g	Sal	0,01g
9. Información microbiológica		10. Metales	
Aerobios totales:	< 10 ufc/ml	Cadmio(Cd):	< 0,005 mg/kg
Levaduras:	< 10 ufc/ml	Plomo(Pb):	< 0,025 mg/kg
Mohos:	< 10 ufc/ml	Mercurio(Hg):	< 0,02 mg/kg
10. Características Físico -Químicas			
°Brix: 14-16	Densidad: 1,06 g/cm3	Materia seca:	15,5 g
pH: < 4	Cenizas: 2,35 g		

11. Información complementaria y Almacenamiento			
Envasado:	En botellas de cristal con cierre twist-off		
Embalaje:	En cajas de cartón.		
Vida útil:	18 meses desde su envasado a temperatura ambiente.		
Uso al que se destina:	Consumir directamente. Agitar antes de consumir, consumir preferiblemente frío.		
Población de destino:	Público en general, incluyendo a todos los grupos de riesgo, sin estar orientado a ningún grupo de población específico. Se contemplan dentro de los grupos de riesgo la población infantil, tercera edad, celíacos y diabéticos.		
Condiciones de almacenamiento:	Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.		
Condiciones una vez abierto :	Guardar en frío y consumir en 5 días.		
12. Reglamentos aplicable			
<p>CODEX STAN 247-2005, Norma general para Zumos(Jugos) y Néctares de frutas. Directiva 2012/12/ CE, relativa a los zumos de frutas Reglamento delegado(UE) 1040/2014, relativa a los zumos de frutas Real decreto 1050/2003, que aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los zumos en frutas destinados a la alimentación humana. Real decreto 1518/2007, por el que se establecen parametros mínimos de calidad en zumos de frutas y métodos aplicables. Real decreto 781/2013, por el que se establecen normas de elaboracion, composición , etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas. Real decreto 1801/2008, cantidad nominal de prod envasados. Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto alimenticios Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones. Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones. Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones. Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente Reglamento (CE) nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones</p>			
13. Certificaciones			
 ES-ECO-025-NA Agricultura UE	   		
Realizado por:	Dpto. Calidad	Revisado por:	Dpto. Gerencia
Fecha: 10.10.2019		Fecha: 10.10.2019	