



**FICHA TÉCNICA**  
**ZUMO DE MANZANA GOLDEN**  
**ECOLÓGICO**

REV 01






FT 03.272

10/10/2019



<b>1. Nombre del Producto</b>	
Zumo de Manzana Golden Ecológico.	
<b>2. Ingredientes</b>	
Manzana 100% de cultivo ecológico. Variedades: Golden	
<b>Origen:</b> Navarra	
<b>3. Características presentación</b>	
EAN13: 8436558830455	EAN13: 8436558830462
6 botellas / caja	12 botellas/caja
Botella de Cristal de 750 ml	Botella de Cristal de 200 ml
<b>4. Descripción</b>	
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.	
<b>5. OGM's</b>	
Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
<b>6. Alérgenos</b>	
No contiene alérgenos según el reglamento 1169/2011/CEE	
<b>7. Irradiación</b>	
Producto no tratado con irradiación	

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

<b>11. Información complementaria y Almacenamiento</b>				
<b>Envasado:</b>	En botellas de cristal con cierre twist-off			
<b>Embalaje:</b>	En cajas de cartón.			
<b>Vida útil:</b>	18 meses desde su envasado a temperatura ambiente.			
<b>Uso al que se destina:</b>	Consumir directamente. Agitar antes de consumir, consumir preferiblemente frío.			
<b>Población de destino:</b>	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.			
<b>Condiciones de almacenamiento:</b>	Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.			
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	Guardar en frío y consumir en 5 días.			
<b>12. Reglamentos aplicable</b>				
<p>CODEX STAN 247-2005, Norma general para Zumos(Jugos) y Néctares de frutas.</p> <p>Directiva 2012/12/ CE, relativa a los zumos de frutas</p> <p>Reglamento delegado(UE) 1040/2014, relativa a los zumos de frutas</p> <p>Real decreto 1050/2003, que aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los zumos en frutas destinados a la alimentación humana.</p> <p>Real decreto 1518/2007, por el que se establecen parametros mínimos de calidad en zumos de frutas y métodos aplicables.</p> <p>Real decreto 781/2013, por el que se establecen normas de elaboracion, composición , etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas.</p> <p>Real decreto 1801/2008, cantidad nominal de prod envasados.</p> <p>Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios</p> <p>Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto alimenticios</p> <p>Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.</p> <p>Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios</p> <p>Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.</p> <p>Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente</p> <p>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</p> <p>Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos</p> <p>Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones</p>				
<b>13. Certificaciones</b>				
 <b>ES-ECO-025-NA</b> <b>Agricultura UE</b>	 <b>CPAEN</b> <b>NNPEK</b>	 <b>ISO 9001</b> <b>SGS</b>	 <b>ISO 14001</b> <b>SGS</b>	 <b>IFS</b> <b>International</b> <b>Featured Standards</b>
<b>Realizado por:</b>	Dpto. Calidad	<b>Revisado por:</b>	Dpto. Gerencia	
Fecha: 10.10.2019		Fecha: 10.10.2019		