

# **FICHA TÉCNICA**

# **ZUMO DE UVA ECOLÓGICO**

REV 01

FT 03.276

04/11/2020

1. Nombre del Producto

Zumo de Uva Ecológico.

2. Ingredientes

Uva negra 100% de cultivo ecológico.

Origen: Navarra

3. Características presentación

EAN13: 8436558830608 6 botellas / caja

Botella de Cristal de 750 ml

EAN13:8436558830615 12 botellas/caja

Botella de Cristal de 200 ml

### 4. Descripción

Zumo de uva pasteurizado, elaborado a partir de mosto de uva 100% ecológico. 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 irradicación

8. Información nutricional (por 100 gramos de producto)					
Valor energético(kJ)		73	Hidratos de carbono	21,9 g	
Valor energético (kcal)	8	7,8	de los cuáles azúcares	19,4 g	
Grasas	< (	< 0,5 g Proteínas		< 0,5 g	
de las cuales saturadas	< 0,5 g		Sal	0,006 g	
9. Información microbiológica					
Mesófilos aerobios (Tª 37º) <1 ufc/g		<1 ufc/g	Termófilos aerobios (Tª 55º)	<1 ufc/g	
Mesófilos anaerobios (Tª 37º) <1 ufc/g		Termófilos anaerobios (Tº 559	º) <1 ufc/g		
Mohos y levaduras (Tª 37º)	•	<1 ufc/g			
10. Características Físico -Químicas					
ºBrix: 21º	Densidad:	1,093 g/cm3	Materia seca: 22,	14 g	
<b>pH:</b> < 3,6	Cenizas:	0,2 g			

11. Informacion 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 preferibeblemente			
	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	Conserver on lugar fraces case y protegide de la lug			
almacenamiento:	Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.			
Condiciones una vez	Guardar en frío y consumir en 5 días.			
abierto :	Guardar en mo y consumir en 5 dias.			

#### 12. Reglamentos aplicable

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) n° 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

Reglamento (CE) n° 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

### 13. Certificaciones



ES-ECO-025-NA Agricultura UE







**Realizado por:** Dpto. Calidad **Revisado por:** Dpto. Gerencia

Fecha: 04/11/2020 Fecha: 04/11/2020