



1. **Denominación del producto**

NOMBRE: Mirabeles en almíbar 425g
MARCA: "A ROSALEIRA"

2. **Descripción**

Producto obtenido de los frutos sanos, frescos, maduros y enteros del árbol del mirabel. Estos frutos son recogidos y seleccionados manualmente y, mecánicamente calibrados de las variedades cultivada no modificadas genéticamente (*Prunus domestica*). Estos son lavadas, picados y embotadas manualmente adicionando agua, azúcar y ácidos cítrico en caliente en envases metálicos herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico para asegurar la estabilidad microbiológica del producto.

3. **Ingredientes**

Mirabel 57.14%, agua 25.67%, azúcar 17.14% y ácido cítrico 0.04%

4. **Alérgenos y OMG**

No posee ninguno de los componentes alérgicos que figuran en el Anexo II de Reglamento (UE) 1169/2021.

No contiene organismos modificados genéticamente, ni ingredientes que hayan sido elaborados a partir de los mismos (no está afectado por los Reglamentos CE1830/2003 y 1829/2003)

5. **Características organolépticas**

Aspecto: Frutos esféricos, enteros y uniformes

Color: Amarillo/naranja

Olor: Típico a producto sano en su estado óptimo de madurez

Sabor: Típico a producto sano en su estado óptimo de madurez

6. **Valor nutricional medio por 100g de producto escurrido escurrido**

| Parámetro | Método | Valor objetivo |
|-------------------------|----------------|----------------|
| Energía | Cálculo | 373kJ/89.2kcal |
| Grasas | Soxhlet | 0.2g |
| De las cuales saturadas | | 0.0g |
| Hidratos de carbono | Cálculo | 22.4g |
| De los cuales azúcares | | 22.4g |
| Fibra alimentaria | Digestión | 2.2g |
| Proteínas | Kjeldahl | 0.6g |
| Sal | ICP-MS+cálculo | 0.00g |

7. **Características Físico-químicas:**

| Parámetro | Método | Valor |
|------------------|---------------|----------|
| Turbidez líquido | Kertes | 8uds±3 |
| pH | Potenciómetro | 3.5±0.3 |
| Sólidos solubles | Refractómetro | ≥20ºBrix |

8. **Residuos de metales pesados y plaguicidas**

Pesticidas: Cumple con el Reglamento (CE) N°396/2005 (y modificaciones posteriores), relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal

Metales pesados: Cumple con el Reglamento (CE) N°1881/2006 (y modificaciones sucesivas), por el que se fija el contenido máximo para determinados contaminantes en los productos alimenticios.

9. **Estabilidad**

Este producto es microbiológicamente estable y conserva todas sus propiedades organolépticas durante su vida útil en condiciones normales de almacenamiento de entre 5-35°C y con una HR ≤70%

10. **Caducidad**

5 años desde fecha de envasado (indica en etiqueta/tapa con CAD mes/año)

11. **Identificación de lotes**

LMXXYY. Número de 3 dígitos (XXX) que corresponden al día del año, seguido de 2 dígitos de las últimas cifras del año de fabricación (YY).

12. **Etiquetado**

Etiqueta litografiada o papel RO-425, conteniendo toda la información según el Reglamento (UE) 1169/2011

13. **Envasado**

| Formato | Dimensiones | Capacidad | Peso neto | Peso escurrido |
|---------|-------------|-----------|-----------|----------------|
| RO-425 | 110mm*73mm | 425ml | 420g | 240g |

14. **Embalado**

Cajas de cartón

| Formato | Ean 13 | Botes caja | Dimensiones mm | Cajas palé |
|---------|---------------|------------|----------------|------------|
| RO-425 | 8427802101001 | 24 | 225*305*237 | 65 |

15. **Palet**

Palet de madera

| Formato | Uds palet | Capas palet | Capas caja |
|---------|-----------|-------------|------------|
| RO-425 | 1560 | 13 | 5 |

16. **Almacenamiento- conservación**

En un lugar limpio, seco y fresco (entre 5-35°C de temperatura).

Una vez abierto el envase, mantener refrigerado con su líquido y consumir antes de 2 días.

17. **Normativa**

Reglamento (UE) 1169/2011 Información alimentaria al consumidor

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.

Reglamento de Uso de la marca de garantía Galicia Calidade, que se encuentra depositada en la Oficina Española de Patentes y Marcas. DN-02-28-04

18. **Otra información**

Certificaciones de calidad: Este producto cumple con buenas prácticas de fabricación.

Tratamiento del producto: El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO