

2095**

CIRUELAS AGEN DESECADAS SIN HUESO ECOLÓGICAS

Descripción

Ciruelas Agen sin hueso* recogidas a mano y especialmente limpiadas.
(*)= Procedentes de la agricultura ecológica.

Características

Origen: Francia
Consistencia: Sólida, maleable
Sin insectos ni cuerpos extraños

Parámetros Organolépticos

- Color Morado oscuro.
- Olor/ Sabor Olor azucarado y afrutado, sabor característico

Características Nutricionales (por 100gr)

- Proteína 2g
- Lípidos 0.3g
- Hidratos de carbono 54g
- Fibras 7g
- Sodio 0.001g

(*) El valor de estos parámetros nutricionales es informativo, debido a que puede variar según cual sea la muestra analizada.

Características Físico-Químicas

- Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (ppb) Máx. 4 AOAC vol. 72 N6
- Aflatoxina B1 (ppb) Máx. 2 AOAC vol. 72 N6

Metódica

2095**

CIRUELAS AGEN DESECADAS SIN HUESO ECOLÓGICAS

Características Microbiológicas

Típicos de las frutas desecadas.

Alérgenos

Frutos secos (Misma línea de producción): Almendra, avellana, nuez de nogal, anacardo, pistacho.
Sésamo (en diferente línea de producción).

GMO

No requiere etiquetado GMO en cumplimiento del reglamento CE nº 1829 & 1830/2003.

Envasado

Cajas de cartón, contenido 6kg en bolsas de 3kg (2x3kg).
Bolsas de plástico contenido 250g en cajas de cartón de 8 unidades.

Transporte y almacenaje

Durante el transporte evitar el apilado de palets.
Almacenar en lugar fresco y seco, Tº óptima < 10°C, < 65% de humedad relativa.
Evitar olores fuertes o desagradables.

Consumo preferente

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción.

Realizado:	Revisado:	Aprobado:
Director Calidad Marta Cereceda	Director Técnico Bartolomé Ramírez	Director Comercial Joan Borja