



MANZANA - PERA



DESCRIPCIÓN.

Fruta en crema.

INGREDIENTES

Cremogenado de manzana (64,9%), cremogenado de pera (35%), edulcorantes (1,5 partes por cada 10.000), antioxidante ácido ascórbico (vitamina C), concentrado de limón.

CARACTERÍSTICAS

Una combinación perfecta y sorprendente, con el dulzor característico de la pera.

- **Sabroso:** Fruta española mínimamente transformada, de calidad alta y sabor homogéneo.
- **Saludable:** con las propiedades de la fruta; vitaminas, antioxidantes, agua, minerales, fibra.
- **Refrescante, saciante, digestivo, regulador.**
- **Sin añadidos:** azúcar, conservantes, colorantes, aromas.
- **Apto para grupos especiales:** diabéticos, intolerantes a la lactosa, celíacos, vegetarianos.
- **Económico:** hecho con fruta de campaña, cerca del campo, en una empresa especializada, con tecnología avanzada, volumen grande, logística eficiente y sin necesidad de frío.
- **Fácil de uso:** para cualquier edad, a cualquier hora, en cualquier lugar, con caducidad larga, no necesita preparación y es rápido de comer.
- **Consumo universal:** para cualquier edad, sexo y religión.
- **Seguridad alimentaria:** fruta de origen controlado español, proceso tecnológico avanzado, envasado en materiales especiales y controlado con los sistemas de calidad alimentaria más exigentes.

PRESENTACIÓN

Packs de 4 tarrinas de 100 g, embaladas en cajas de cartón cerradas de 24 packs.

La unidad de venta son palets de 48 cajas (460,8 kg).

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

- La vida útil del producto en su envase original es de 9 meses.
- Una vez abierto, el producto se conserva durante 2 días en refrigeración (temperatura entre 4 y 8 °C) y durante 24 horas sin refrigeración.





MANZANA - PERA



ESTÁNDARES DE CALIDAD

- Producto elaborado de conformidad con las normas establecidas en la Unión Europea.
- Normativas aplicadas al proceso y al producto: APPC, ISO 9001/2008, BRC, IFS.
- Límite de residuos de pesticidas y de metales conforme a las reglamentaciones española y de la Unión Europea, y a las recomendaciones de la A.I.J.N. (European Fruit Juice Association).
- No contiene ninguno de los alérgenos mencionados en el Real Decreto 1245/2008.
- No contiene Organismos Modificados Genéticamente (GMO).
- No está tratado con radiación ionizante.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, olor y sabor propios de la fruta madura.
- Textura cremosa.
- Sin defectos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | Mínimo | Objetivo | Máximo |
|----------------------------|--------|----------|--------|
| Brix (20 °C) | 13,0 | 14,0 | 15,0 |
| Acidez (% A.C.A. a pH=8,1) | 0,42 | 0,45 | 0,48 |
| pH | - | - | 4,10 |
| Viscosidad (cm/30 seg) | - | 6,5 | 8,0 |
| Pulpa (%) | 70 | 75 | - |
| Ácido ascórbico (mg/kg) | 250 | 300 | - |
| L* | 55 | - | - |
| a* | - | - | 3 |
| b* | 25 | - | - |

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| | |
|-------------------------|------------------|
| Valor energético | 56 kcal (233 kJ) |
| Proteínas | 0,4 g |
| Hidratos de carbono | 11,6 g |
| Azúcares | 8,4 g < 1 ufc/ml |
| Grasas | 0,3 g |
| Ácidos grasos saturados | 0,0 g |
| Fibra alimentaria | 2,1 g |
| Sodio | 0,0015 g |
| Vitamina C | 35 mg (44% CDR) |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|----------------|------------|
| Recuento total | < 1 ufc/ml |
| Mohos | < 1 ufc/ml |
| Levaduras | < 1 ufc/ml |
| Lactobacilos | < 1 ufc/ml |
| Patulina | < 25 ppb |

INFRUSESA

Ctra. Seròs, s/n - 25181 Soses (Lleida)
 Tel. +34 973 797 515 - Fax +34 973 79 70 82
infrusesa@infrusesa.com

