



FICHA TÉCNICA

MELOCOTÓN ALMÍBAR

MELOCOTON AL VINO TINTO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Melocotón Entero y Mitades procedentes de frutos sanos y con textura apropiada, Envasado en recipientes herméticos de vidrio o de hojalata y tratados térmicamente, garantizándose así una esterilización industrial o técnica definida en el artículo 2.05.00 del Código Alimentario Español, de envasado en recipientes herméticos.

2. INGREDIENTES

Para melocotón Almíbar: Melocotón, agua, azúcar, acidulante: ácido cítrico, y antioxidante: ácido ascórbico o vitamina C.

Para melocotón al Vino Tinto: Melocotón, vino tinto, azúcar, canela, clavo y acidulante: ácido cítrico.

3. ORIGEN DE LOS INGREDIENTES

El melocotón procede de la cooperativa agraria San Sebastian (Cosanse). El vino tinto procede de la coop. Los Pedrones, con D.O. Utiel-Requena. La materia prima, se transforma y envasa en nuestras instalaciones siguiendo los controles de calidad y según lo establecido en la reglamentación técnico-sanitaria de conservas vegetales, en el Reglamento CE 852/2004, y en la Orden de 21 de noviembre de 1984 referente a las normas de calidad de conservas vegetales.

1

4. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

La Jalancina S.L. certifica que las materias primas con las que se elaboran nuestros productos no han sido modificadas genéticamente, según información proporcionada por nuestros proveedores, por tanto, tal y como se describe en el Reglamento CE 1829/2003, no se requiere etiquetado específico adicional.





5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

A temperatura ambiente. Es recomendable conservar el producto a una temperatura inferior a 25 °C, y en condiciones de humedad relativa normales (inferior al 80%). Preservar de la luz solar. En caso de estar el producto expuesto a la misma, se pueden observar cambios de tonalidad. Una vez abierto, conservar refrigerado.

6. MODO DE EMPLEO

El uso previsto para el producto es: apertura y uso del mismo tal cual, o en platos más elaborados. El producto es apto para todos los sectores de la población.

7. ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Selección de la fruta: se seleccionan solamente aquellos frutos de calidad extra, los cuales se revisan en una mesa antes de elaborar el producto.

Preparación del producto: el producto se elabora de manera artesanal, siguiendo las pautas correspondientes de elaboración del mismo.

Envasado: el producto se envasa y posiciona de manera manual en tarros de cristal de tamaño adecuado, los cuales se cierran en continuo, obteniendo un vacío óptimo.

Pasteurización: proceso en el que se consigue una esterilidad del producto. Consiste en un tratamiento térmico, en el que se mantiene el producto a una elevada temperatura durante un tiempo, y posteriormente se enfría. Para ello, Jalancina utiliza pasteurizador continuo por duchas, que aseguran el correcto tratamiento.

Etiquetado y paletizado: proceso en el cual se etiqueta el producto de manera automática, codificando al mismo tiempo el mismo. Posteriormente se paletizan los productos.

8. CODIFICACIÓN

El lote está compuesto por los siguientes indicadores: **AAMMDD** (A,M,D=números del 0 al 9)

AA	Año de fabricación
MM	Mes de fabricación
DD	Día de fabricación

9. ENVASES UTILIZADOS

TIPO DE ENVASE: Botes de cristal (formatos de 720 ml y 2650 ml), o botes de hojalata E4/2 electrolítica diferencial de tres piezas, con cuerpo con soldadura eléctrica tipo Superwima de Soudronic (formato 1 Kg). Soldadura protegida interiormente con polvo electrostático blanco y exteriormente con barniz incoloro (epoxi).

TIPO DE TAPADERA: Tapaderas de hojalata electrolítica (según norma EN 10203), del tipo doble reducida electrolítica. Barnices de naturaleza epoxídica (enganche) y de naturaleza poliéster u organosol (adhesión). Recubrimientos externos de poliéster, resinas pigmentadas alcídicas y protecciones éster-epoxi o acrílico.

