

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**PULPA DE AGUACATE 1000g**

REFERENCIA	FT-PULPA1000/ES
EAN 13	8437021545098
EAN 14	18437021545095
RECETA ASOCIADA	P10
Tipo de Salsa	PULPA DE AGUACATE
Cat. seg\xfcreo crec. Listeria	NO FAVORECEDOR

INGREDIENTES

Aguacate*(99%), antioxidante: ácido ascórbico(E-300) y sal.*UE y fuera de U

No se facilitará información referente a los porcentajes de la formula, más allá de lo especificado por requisito legal a fin de proteger la confidencialidad de la marca/producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto:** Verde, color típico del aguacate.
Sabor: Típico del aguacate, ligeramente ácido.
Olor: Típico del aguacate.
Consistencia: Denso y cremoso
Color: Verde, color típico del aguacate.
Partículas: Pequeños trozos de aguacate e ingredientes

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aw: [0,8 – 1] pH: [4-5,5]

% Sal	< 2,5 %
T ^a de Conservación	< -18°C
Vida útil del producto	24 meses(desde elaboración)
Transporte/Distribución	Congelado

INFORMACIÓN DEL PROCESO

Los aguacates son deshuesados, pelados y despulpados.

Posteriormente mezclados con los ingredientes y aditivos. .Proceso de HPP(altas presiones)

PALTA S.L mantiene implementado un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) de acuerdo con los requisitos del codex alimentarius y la normativa legal vigente que le es de aplicación.

*ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES/100g	Valor	Unids.
Valor Energético/Energía	156	Kcal
	645	KJ
Grasas	14.3	g
de las cuales,saturadas	3.3	g
Hidratos de carbono	3.6	g
de los cuales, azúcares	0.9	g
Proteínas	1.8	g
Sal	1.3	g

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Organismos genéticamente modificados: Ausencia de **OMG's**

Ingredientes no ionizados: Ausencia de ingredientes ionizados

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Listeria Monocytógenes(n=5)	Ausencia en 25 gr
Staphilococcus Aureus	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 gr

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE

Unidad de Venta: Peso Kg/ud	1000 g
Material del envase	PHF1-130-1075
Peso de envase	33,3 g
Altura de la Unidad	110 mm
Diametro exterior	130 mm
Volumen	1075 ml
Peso Neto	1000 g(aprox)
Peso Bruto	1033,3g (aprox)
Dimensión de la Caja (Largo x Ancho x Altura)	400X275X125 mm
Tipo de Caja	Cartón (Calidad C)
Peso de la caja	334 g
Unidades/caja	6
Peso Neto por Caja	6000g aprox
Peso Bruto por Caja	6592 g aprox
Peso Fijo/Variable por caja	Peso variable +/- 350 g
Peso Fijo/Variable por caja	Peso variable +/- 350 g

LOGÍSTICA

Número de Cajas/Capa	8 cajas
Número de Capas/ Palet	11 capas
Número de Cajas/Palet	88 cajas
Altura por Palet	1805 mm
Dimensiones del Palet	Europalet: 80x120 cm
Peso Vacío del Palet	Europalet: 33(aprox)
Peso Total del Palet	930.82 kg(aprox)
Peso Neto del Palet	880 kg(aprox)

INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA

Los ingredientes se enumerarán por orden de peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un alimento se de terminará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. No se exigirá tomar en cuenta dicha cantidad si no supera el 5 % en peso del producto acabado, en cualquier caso, la etiqueta cumple estrictamente con el RD 1169/2011 sobre etiquetado de los productos alimentarios.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Cacahuates y productos a base de cacahuates	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóndigas, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar entre (-15 y-18°C), una vez abierto se recomienda mantener refrigerado y consumir en 48 horas

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN (USO PREVISTO)

Antes de consumir, descongelar en refrigeración, una vez abierto se recomienda mantener refrigerado y consumir en 48 horas, posteriormente, alimento listo para consumo.

VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de producción

POBLACIÓN DESTINO

Población en general.

LEGISLACIÓN QUE APLICA

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de Abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005, de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de Marzo de 2000 relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamento (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO PALTAVO

FT-PULPA1000/ES
Rev.: 00 Ed. 01
22/08/2023
Página: 5 de 5

Fabricante:	PALTAVO S.L
País de Origen:	Producto: ESPAÑA Aguacate: UE y fuera de UE
Dirección Centro Producción:	C/ Guirnaldas,25 Polígono empresarial los puertas, Nave 17 C 29792(Cajiz) Málaga
Telf.contacto/Att. Consumidor:	951 171 995
Web:	www.paltavo.es
Contactos E-mail:	calidad@paltavo.es info@paltavo.es

Elaborado por: Jose Carlos Castillo Taza

Fecha última revisión: 24.10.2024

Firma: Jose Carlos Castillo Taza (Responsable calidad)