

Mermelada orgánica de frutos rojos

MERMELADA ORGÁNICA DE FRUTOS ROJOS. LIBRE DE GLUTEN. LAS BRISAS.

CERTIFICACIONES



LEY ETIQUETADO FRONTAL



DISPONIBILIDAD

Todo el año

INGREDIENTES

Frutilla orgánica, arándano orgánico, azúcar orgánico, ESP: pectina, ACI: ácido cítrico.

VIDA ÚTIL

12 meses, mantener en lugar fresco y seco; no necesita refrigeración cuando el producto se encuentra cerrado; una vez abierto conservar refrigerado y consumir preferentemente dentro de los 10 días.

REGISTROS

Registro Nacional Elaborador (RNE): 21-114487
Registro Nacional Producto Alimentario (RNPA): 21-133278

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES

Frasco de vidrio (cont. neto 260 g) + tapa de hojalata + funda precinto de seguridad de polipropileno termocontraíble; en Pack film termocontraíble de 12 un. Dimensiones pack: 13 cm alto x 17 cm ancho x 22,5 cm largo. Peso 5,700 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

20 g (1 cucharada sopera)

	Cantidad por porción	% VD(*)
Valor Energético (Kcal= Kj)	38=159	2
Carbohidratos (g)	9,5	3
Azúcares totales	9,5	-
Azúcares añadidos	7,6	-
Proteínas (g)	0,1	0
Grasas totales (g)	0	0
Grasas Saturadas (g)	0	0
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0,6	2
Sodio (mg)	0	0

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal.- u 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



Alérgenos principales	Naturaleza/ función	Posible presencia de alérgenos	Posible presencia accidental:
Gluten: cereales o productos que lo contengan	N/A	Gluten: cereales o productos que lo contengan	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	N/A	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos	N/A	Huevos y productos a base de huevos	NO
Pescado y productos a base de pescado	N/A	Pescado y productos a base de pescado	NO
Maní y productos a base de maní	N/A	Maní y productos a base de maní	NO
Soja y productos a base de soja	N/A	Soja y productos a base de soja	NO
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	N/A	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO
Frutos de cáscara y derivados (nuez, avellana, pistacho, almendras, etc.)	N/A	Frutos de cáscara y derivados (nuez, avellana, pistacho, almendras, etc.)	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	N/A	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración mayor a 10 mg/Kg o mg/L expresadas como SO ₂ (indicar concentración)	N/A	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración mayor a 10 mg/Kg o mg/L expresadas como SO ₂ (indicar concentración)	NO
Apio y productos a base de apio	N/A	Apio y productos a base de apio	NO
Lupines y productos a base de lupines	N/A	Lupines y productos a base de lupines	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	N/A	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
Mostaza y productos a base de mostaza	N/A	Mostaza y productos a base de mostaza	NO

CONSIDERACIONES E INDICACIONES DE ALMACENAMIENTO, MANEJO Y USO DE PRODUCTOS LAS BRISAS:

- El almacenado debe efectuarse, de forma prioritaria, en sector cubierto y en condiciones que garanticen la protección y resguardo de los productos. El suelo de las áreas de almacenaje debe estar asfaltado y almacenarse sobre algún soporte (pallet).
- No mezclar con productos químicos y no almacenar otros productos por encima (elementos pesados o punzantes).
- Mantener alejado de productos o sustancias contaminantes (pinturas, lubricantes, productos de limpieza, etc).
- Evitar el sobre-apilamiento de packs y no apilar de manera brusca para prevenir que el peso altere la integridad de los envases.
- No exponer al sol ni altas temperaturas; mantener en lugar fresco y seco (evitar góndolas/estanterías expuestas al sol directo).
- El envase debe estar seco, sin pérdida de producto observable.
- Tapa hinchada es indicador inobjetable de pérdida de vacío del producto, y por consiguiente ingreso de aire/oxígeno, proliferando microorganismos en poco tiempo. Por lo tanto, producto NO APTO para consumo.
- En caso de rotura de envases de vidrio asegurar un correcto descarte de los mismos, evitando contaminaciones y realizarlo de manera ambientalmente responsable.