

Mermelada orgánica de frutilla

MERMELADA ORGÁNICA DE FRUTILLA. LIBRE DE GLUTEN. LAS BRISAS

CERTIFICACIONES



LEY ETIQUETADO FRONTAL



DISPONIBILIDAD

Todo el año

INGREDIENTES

Frutilla orgánica, 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):
21-133279

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)	36=151	2
Carbohidratos (g)	8,5	3
Azúcares totales	8,5	-
Azúcares añadidos	7,6	-
Proteínas (g)	0,4	1
Grasas totales (g)	0	0
Grasas Saturadas (g)	0	0
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0,2	1
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.



Mermelada orgánica de frutilla

Alérgenos principales	Nombre específico	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
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración mayor a 10 mg/Kg o mg/L expresadas como SO2 (indicar concentración)	N/A	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración mayor a 10 mg/Kg o mg/L expresadas como SO2 (indicar concentración)	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

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.