

# jan gevers

Ambachtsstraat 1-5 B-2400 Mol

Tel. algemeen +32 (0)14 34 70 70 | Fax +32 (0)14 31 66 10 | info@jangevers.be

BTW BE 0403.772.396 RPR Turnhout

<b>FICHA TÉCNICA DE PULPA ALBARICOQUE MADURO- MAQUINA BULIDA DORADA CHOICE ( FORMATO 5 KG )</b> ***** TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR APRICOT PULP MADURO-MACHINE CUT BULIDA GOLDEN CHOICE (5 KG. TIN SIZE)	<b>allbak</b>
	FECHA:20-06-2023
	Rev:03

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> DESCRIPTION OF THE PRODUCT	
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b> DESCRIPTION OF PRODUCT	<b>PULPA DE ALBARICOQUE MADURO-MAQUINA VARIEDAD BULIDA, DORADA</b> APRICOT PULP MADURO-MACHINE CUT, BULIDA VARIETY, GOLDEN
<b>CATEGORÍA COMERCIAL</b> QUALITY	<b>EXTRA CHOICE</b>
<b>INGREDIENTES</b> INGREDIENTS	<b>ALBARICOQUE BULIDA</b> APRICOT BULIDA VAIRETY

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS	
<b>VACIO (cm Hg)</b> VACUUM (cm Hg)	<b>MINIMO 9 / MINIMUN 9</b>
<b>PESO NETO (g)</b> NET WEIGHT (gr)	<b>MINIMO 4.600 g.</b> MINIMUN 4.600 g.
<b>PH</b> PH (Tec. PhMETER)	<b>3,6 - 4,0</b>
<b>GRADOS BRIX</b> SOLUBLE SOLIDS (° Brix)	<b>9,5 - 11</b>
<b>CONSERVANTES Y COLORANTES</b> ADDITIVES	<b>AUSENCIA</b> ABSENCE

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
<b>INCUBACIÓN 21 DIAS A 37°C</b> INCUBATION 21 DAYS AT 37°C	<b>SIN ALTERACIÓN</b> NO CHANGES
<b>INCUBACIÓN 7 DIAS A 55°C</b> INCUBATION 7 DAYS AT 55°C	<b>SIN ALTERACIÓN</b> NO CHANGES
<b>AEROBIOS MESOFILOS / AEROBIC MESOFILOS</b>	<b>&lt; 10 ufc/g</b>
<b>GERMENES ANAEROBIOS / ANAEROBIC GERMS</b>	<b>&lt; 10 ufc/g</b>
<b>MOHOS Y LEVADURAS / MOLD AND YEAST</b>	<b>&lt; 10 ufc/g</b>
<b>MULTIRESUDUO / MULTI WASTE</b>	<b>SEGÚN LEGISLACIÓN / ACCORDING TO LAW</b>
<b>CADMIO / CADMIUM</b>	<b>&lt; 0.05 PPM</b>
<b>ESTAÑO / TIN</b>	<b>&lt; 200 PPM</b>
<b>PLOMO / LEAD</b>	<b>&lt; 0.10 MG/KG</b>

# jan gevers

Ambachtsstraat 1-5 B-2400 Mol

Tel. algemeen +32 (0)14 34 70 70 | Fax +32 (0)14 31 66 10 | info@jangevers.be

BTW BE 0403.772.396 RPR Turnhout

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS	
<b>COLOR</b> COLOUR	<b>DORADO</b> GOLDEN
<b>OLOR Y SABOR</b> FLAVOUR AND TASTE	<b>TÍPICOS DEL PRODUCTO</b> TYPICAL
<b>TEXTURA</b> CONSISTENCY	<b>FIRME</b> FIRM
<b>SIN MODIFICACIÓN DE LOS CARACTERES FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS TRAS LA INCUBACIÓN</b> PRODUCT WITHOUT CHANGES IN CHARACTERISTICS PHYSICAL-CHEMICAL AND ORGANOLEPTICAL AFTER INCUBATION	
<b>PRODUCTO COMERCIALMENTE ESTERIL / PRODUCT WITH COMERCIAL STERILITY</b>	

<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</b> PACKAGING	
<b>FORMATO</b> TIN SIZE	<b>5 KG.</b>
<b>CAPACIDAD NOMINAL</b> NOMINAL CAPACITY	<b>4.250 ML.</b>
<b>TIPO DE ENVASE</b> MATERIAL OF PACKAGE	<b>HOJALATA E4/2</b> TINPLATE E4/2
<b>PARÁMETROS DE CIERRE (HERMETICIDAD)</b> HERMETIC SEAL OF PACKAGE	<b>SUPERPOSICIÓN / OVERLAP</b> > <b>45%</b>
	<b>COMPACIDAD / SEAM THICKNES</b> > <b>75%</b>

<b>MODO DE ENVASADO</b> MODE OF PACKAGING	
<b>CERRADO EN CALIENTE CON VACÍO EN CERRADORA AUTOMÁTICA</b> CLOSED IN HOT WITH VACUUM IN AN AUTOMATIC CLOSING MACHINE	
<b>PASTEURIZACIÓN / PASTEURIZATION</b> <b>TEMPERATURA ≥ 95° / TEMPERATURE ≥ 95°</b> <b>TIEMPO 10-15 minutos / TIME 10-15 minutes</b>	

<b>TOLERANCIAS DE CALIDAD</b> QUALITY PARAMETERS	
<b>CUERPOS EXTRAÑOS (NO VEGETALES)</b> FOREING BODIES (NO VEGETABLES)	<b>AUSENCIA / ABSENCE</b>
<b>MATERIAS EXTRAÑAS INOCUAS POR CADA 500 GS.</b> FOREING BODIES (HARMLESS) PER 500 GS.	<b>MAXIMO 3</b> MAXIMUM 3
<b>HUESOS O RESTOS DE HUESOS POR CADA 500 GS</b> STONS OR TRACE OF STONS PER 500 GS.	<b>MAXIMO 2</b> MAXIMUM 2
<b>DEFECTOS DE COLOR (% PESO)</b> COLOUR DEFECTS (% WEIGHT)	<b>MAXIMO 10</b> MAXIMUN 10
<b>DEFECTOS SUPERFICIALES (% PESO)</b> SURFACE DEFECTS (% WEIGHT)	<b>MAXIMO 10</b> MAXIMUN 10

# jan gevers

Ambachtsstraat 1-5 B-2400 Mol

Tel. algemeen +32 (0)14 34 70 70 | Fax +32 (0)14 31 66 10 | info@jangevers.be

BTW BE 0403.772.396 RPR Turnhout

<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES POR 100 grs.</b> NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 grs.	
<b>VALOR ENERGÉTICO</b> / ENERGY VALUE	216 kJ – 51 kcal
<b>GRASAS</b> / FATS (gr) <b>DE LOS CUALES SATURADOS</b> / OF WHICH SATURATED <b>DE LOS CUALES MONO INSATURADOS</b> /OF WHICH MONO INSATURATED	0,1 g. 0 g. 0 g.
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b> / CARBOHIDRATES (gr) <b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b> /OF WICH SUGARS	11 g. 8 g.
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b> / DIETARY FIBRE	1,5 g.
<b>PROTEINAS</b> / PROTEINS (gr)	0,8 g.
<b>SAL</b> / SALT	0 g.

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b> ALLERGEN DECLARATION ACCORDING TO EU LAW		
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b> ALLERGEN DECLARATION	<b>CONTIENE</b> CONTAINS	<b>NO CONTIENE</b> DOES NOT CONTAINS
<b>GLUTEN PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y DERIVADOS</b> GLUTEN CONTAINING DRAIN AND DERIVATED PRODUCTS		<b>X</b>
<b>CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> CRUSTACEANS AND DERIVATED PRODUCTS		<b>X</b>
<b>HUEVO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> EGG AND DERIVATED PRODUCTS		<b>X</b>
<b>PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> FISH AND DERIVATED PRODUCTS		<b>X</b>
<b>NUECES, CACAHUETES Y FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, PISTACHOS Y PRODUCTOS DERIVADOS)</b> NUTS, PEANUTS AND SHELL FRUITS (ALMONDS, PISTACHIO) AND DERIVATED PRODUCTS		<b>X</b>
<b>SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS</b> SOYABEANS AND DERIVATED PRODUCTS		<b>X</b>
<b>LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LACTOSA)</b> MILK PRODCUTS (INCL. LACTOSE)		<b>X</b>
<b>ALIMENTOS DE CASCARA</b> SHELL FOOD AND SHELL FOOD PRODUCTS		<b>X</b>
<b>APRIO, NAVO Y DERIVADOS</b> / CELERIAC PRODUCTS		<b>X</b>
<b>MOSTAZA Y DERIVADOS</b> / MUSTARD PRODUCTS		<b>X</b>
<b>SEMILLA DE SÉSAMO Y DERIVADOS</b> SESAME SEED AND PRODUCTS		<b>X</b>
<b>DIOXIDO DE SULFURO Y SULFITOS A UNA CONCENTRACION MAYOR DE 10 MG./KG. Ó 10 MLG/L</b> SULPHUR DIOXIDE AND SULPHIDS, CONCENTRATE MORE THAN 10 MG/KG OR 10 MLG/L		<b>X</b>
<b>MOLUSCOS Y DERIVADOS</b> / MOLLUSCS PRODUCTS		<b>X</b>
<b>ALTRAMUZ Y DERIVADOS</b> / LUPINS PRODUCTS		<b>X</b>
<b>LAS REGULACIONES DE LA UE ESTÁN BASADAS EN LAS DIRECTIVAS 2003/89/EC, 2006/142/EC Y 2007/68/EC</b> THE EU REGULATION IS BASE ON THE GUIDE LINE 2003/89/EC, 2006/142/EC AND 2007/68/EC		
<b>ESTE PRODUCTO NO CONTIENE SUSTANCIAS QUE TENGAN QUE SER DECLARADAS</b> THIS PRODUCT CONTAINS NO SUBSTANCES THAT HAVE TO BE DECLARED		

## DECLARACIÓN "OGM" GMO DECLARATION

**EL PRODUCTO ESTA LIBRE DE INGREDIENTES MODIFICADOS GENETICAMENTE**  
THE PRODUCT IS FREE OF GMO

**LA NUEVA REGULACIÓN 1829/2003 Y 1830/2003 SOLO SE APLICA A ALIMENTOS GENETICAMENTE MANIPULADOS, POR LO QUE NO PROCEDE EN ESTE ARTÍCULO**

THE NEW REGULATION 1829/2003 AND 1830/2003 APPLY ONLY TO GENE-MANIPULATED FOOD, AND THAT DOES NOT APPLY TO THIS ARTICLE

## RADIACION IONIZANTE RADIATION IONIZED

**EL PRODUCTO ESTA LIBRE DE INGREDIENTES TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES NI SE HAN EMPLEADO TECNICAS DE IRRADIACION EN EL PROCESO O PRODUCTO FINAL**  
THE PRODUCT IS FREE OF INGREDIENTS TREATED WITH IONIZED RADIATIONS

## DECLARACIÓN SOBRE INOFENSIVIDAD DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS HARMLESSNESS OF PACKING MATERIAL IN CONTACT WITH FOOD

**TODOS LOS MATERIALES DE FABRICACIÓN Y EMBALAJE CUMPLEN LOS REQUISITOS DE LAS REGULACIONES ACTUALES Y SON INOFENSIVOS A LA SALUD AL ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

ALL DELIVERED PACKING MATERIALS MEET THE REQUIREMENTS OF THE CURRENT REGULATIONS AND ARE HARMLESS TO HEALTH (IN ALL MANNERS) CONTACTING FOOD

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO STORAGE CONDITIONS

**ES ACONSEJABLE CONSERVA EL PRODUCTO EN LUGAR SECO (HUMEDAD RELATIVA INFERIOR AL 80%) Y A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 30°C, SIN OSCILACIONES BRUSCAS DE TEMPERATURA**  
IT IS RECOMMENDED LOCATING THE PRODUCT IN A DRY AND FRESH PLACE (HR<80%) AND AT ROOM TEMPERATURE (<30°C), WITHOUT ABRUPT TEMPERATURE CHANGES

## TRANSPORTE TRANSPORT

**SOBRE PALETS, SIN CONDICIONES ESPECIALES, PROTEGIDOS DE LA HUMEDAD**  
ON PALETS, WITHOUT SPECIAL CONDITIONS, FREE OF HUMIDITY

## RECOMENDACIONES DE CONSUMO CONSUME RECOMMENDATIONS

**UNA VEZ ABIERTO PASAR EL CONTENIDO A UN ENVASE DE VIDRIO Ó PLASTICO Y MANTENER REFRIGERADO MAXIMO 3 DÍAS.**

ONCE OPEN PUT THE CONTENTS IN A GLASS OR PLASTIC CONTAINER AND KEEP REFRIGERATED MAXIMUM 3 DAYS.

## FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO PRODUCT SHELF LIFE

**4 AÑOS DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN / 4 YEARS SINCE MANUFACTURING**