

ANETO NATURAL, S.L.U.

Jordi 19/23- 08271 Artés

93 830 50

S. E
+34 26



NATURAL—

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO UNITARIO ACABADO H60305 Versión IO

Código Artículo	Descripción Artículo	Cod. Familia	Cod. SubFamilia	Nº Especificación/Versión
200040010	CREMA NATURAL DE CALABAZA ASADA 500g C6		CM	PA 20004001 OIVI

DESCRIPCIÓN Y USO

Crema de calabaza procedente de ingredientes frescos, obtenido por extracción natural. Producto listo para consumir. Destinado a toda la población en general y para vegetarianos/veganos.

LISTADO DE INGREDIENTES

Agua, calabaza 37% (calabaza 32%, calabaza asada 5%), cebolla, zanahoria, aceite de oliva virgen extra, sal marina, ajo y pimienta negra.

ALÉRGENOS

	Presente en el producto
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o variedades híbridas)	NO
Crustáceos (productos a base de crustáceos)	NO
Moluscos (productos a base de moluscos)	NO
Huevos (productos a base de huevo)	NO
Pescado (productos a base de pescado)	NO
Cacahuetes (productos a base de cacahuetes incluido aceite)	NO
Soja (productos a base de soja incluido la lecitina)	NO
Altramuces (productos a base de altramuces)	NO
Leche sus derivados incluido la lactosa	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, ñones, castañas, pistachos...)	NO
Ajío (productos derivados)	NO
Mostaza (productos derivados)	NO
Granos de sésamo (productos a base de granos de sésamo)	NO
Anhidrido sulfuroso/sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg	NO

*Este producto está libre de gluten (<5 ppm), lactosa (<0.01 g/100g) y huevo (<0.5 ppm).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Sabor:	Característico a crema de calabaza
Olor:	Característico de la crema de calabaza
Color:	Naranja — característico de la crema de calabaza
Textura:	Cremosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Grasa:	-3,2 %	Hidratos de Carbono	1,7- 5,7 %	Humedad:	92 — 94 %
Proteína:	0,4- 1,5 %	Cloruros:	0,5-0,8 %	Sodio:	0,1 – 0,4%
Cenizas:	0,6- 1 %	pH:	5.47 - 5.56 upH	Consistencia Bostwick:	12,5 cm
Viscosidad:	532 - 716 cP				



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g	Staphylococcus coagulasa positiva	Ausencia en 25 g
Clostridium perfringens	Ausencia en 25g	Salmonella	No detectado en 25 g
*Tratamiento de conservación: producto esterilizado.			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES			
Valor energético:	139 kJ/100ml	Fibra alimentaria:	1,3 g/100ml
	33 kcal/l 00ml	Proteínas	0,8 g/100ml
Grasas	1,6 g/100ml	Sal:	0,61 g/100ml
de las cuales saturadas:	g/100ml		
Hidratos de carbono:	3,2 g/100ml		
de los cuales azúcares:	g/100ml		

S. -E +34 26

ENVASE, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
Envase en envase Tetra Brick aséptico de 500 ml. Cajas de 6 unidades. Almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.
IMPORTANTE: una vez abierto el envase, conservar en frigorífico (+4°C) un máximo de 4 días. No congelar. Si la crema de calabaza se extrae de su envase original no podemos garantizar la conservación del producto.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
Fecha de consumo preferente: 12 meses.
LEGISLACIÓN

Producto elaborado de conformidad con las normas europeas y estatales.

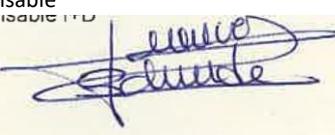
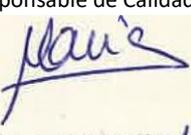
Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.

- Reglamento (CE) nº 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 2023/915 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 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) nº 828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Reglamento (UE) nº 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

Real Decreto 858/1984 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa,

Aprobado por.

<p>Director General</p>  <p>Fecha de aprobación: 26/07/24</p>	<p>Responsable I+D</p>  <p>Fecha de aprobación: 12/07/24</p>	<p>Responsable de Calidad</p>  <p>Fecha de aprobación: 12/07/24</p>
<p>REVISIÓN ANUAL:</p>		

S, - E