

Versión de la espec: 4  
Fecha: 08/04/2024

ID 01 13 (v6)

### Especificación técnica

#### 1. Designación del producto

**Nombre del producto:** Zumo de melocotón y albaricoque (no procedente de concentrado)

**Denominación legal:** Zumo de melocotón y albaricoque

**Formato:** PET 330 mL

**Volumen:** 330 mL

**Tratamiento procesado:** Pasteurizado

**Vida útil:** 9 meses

**Sistema de envasado:** Atmósfera no modificada ambiente PET

#### 2. Ingredientes

**Ingredientes declarados:**

| Ingredientes        | %*    | Origen** | Número de piezas |
|---------------------|-------|----------|------------------|
| Puré de melocotón   | 50,00 | España   | 1                |
| Zumo de uva         | 30,00 | España   | 21               |
| Puré de albaricoque | 10,00 | España   | 1                |
| Zumo de melocotón   | 9,98  | España   |                  |
| Ácido ascórbico     | 0,02  | China    |                  |
|                     |       |          |                  |
|                     |       |          |                  |
|                     |       |          |                  |
|                     |       |          |                  |

\* Los porcentajes de los ingredientes tienen una tolerancia de 3-5% debido a la eficiencia del proceso productivo. No hay desviaciones significativas de la receta acordada con el cliente.

\*\* El origen de los ingredientes puede variar por motivos de disponibilidad.

#### 3. Alérgenos (Opcional)

| Alérgeno |    |             |
|----------|----|-------------|
| SI       | NO | Indica cuál |
|          | x  |             |

#### 4. Características físico-químicas

| Parámetros | Valor         | Método de análisis    | Lab (I/E) | Frecuencia                              |
|------------|---------------|-----------------------|-----------|-----------------------------------------|
| °Brix      | 11,00 – 14,00 | Refractómetro         | I         | Inicio, cada hora y final de producción |
| Acidez     | 0,20 – 0,80   | Valoración ácido/base |           |                                         |
| pH         | < 4,00        | pHmetro               |           |                                         |

### 5. Características microbiológicas

| Análisis                                                                     | Valores y tolerancias | Métodos de análisis                                                                                                | Lab (I/E) | Frecuencia                              |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|
| <b>Mohos</b>                                                                 | < 1ufc/ml             | Incubación 2-3 días y posterior siembra en placa con OSA (Orange Serum Agar). Basado en el método oficial IFU nº2. | I         | Inicio, cada hora y final de producción |
| <b>Levaduras</b>                                                             |                       |                                                                                                                    |           |                                         |
| <b>Bacterias acidófilas</b>                                                  |                       |                                                                                                                    |           |                                         |
| <b>Microorganismos aerobios mesófilos totales</b>                            | < 50 ufc / ml         | Siembra en placa con PCA (Plate Count Agar). Basado en el método oficial IFU nº 1. Incubación 2-3 días a 30°C.     | I         |                                         |
| <b>Método de liberación rápido*: Bacterias acidófilas, mohos y levaduras</b> | No detectado/mL       | Fotometría. Análisis inmediato tras 24-48h de incubación.                                                          | I         | Cada lote                               |

\*Análisis complementario a la siembra tradicional en placa.

### 6. Información Nutricional

|                             | por 100ml | %IR** / VRN*** |
|-----------------------------|-----------|----------------|
| Valor energético (kJ/ kcal) | 190/45    | 2,3/2,2        |
| Grasas (g)                  | 0,13      | 0,2            |
| de las cuales saturadas (g) | 0,02      | 0,1            |
| Hidratos de carbono (g)     | 9,83      | 3,8            |
| de los cuales azúcares (g)  | 9,83      | 10,9           |
| Fibra alimentaria (g)       | 0,36      |                |
| Proteínas (g)               | 0,90      | 1,8            |
| Sal (g)                     | 0,00      | 0,0            |
|                             |           |                |

\* Valores teóricos

\*\* IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

\*\*\*VRN: Valores de Referencia de Nutrientes

### 7. Consejos de conservación y utilización

- Conservar en lugar fresco y seco.
- Agitar bien antes de servir.
- Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 24 horas.

### 8. Condiciones de almacenamiento y de distribución

- Temperatura ambiente.

### 9. Otros mensajes de calidad

- 

### 10. Información adicional (opcional)

(1) Los porcentajes de los ingredientes tienen un intervalo de tolerancia debido a la eficiencia del proceso productivo. No hay desviaciones significativas de la receta acordada con el cliente.

(2) AMC informará al cliente en caso de que haya una necesidad permanente de cambiar cualquier materia prima debido a inconvenientes de disponibilidad u otras razones importantes.

(3) Este producto ha sido fabricado con materias primas que no contienen organismos genéticamente modificados.