

GRUPO DE ALIMENTOS	CONFITES
DENOMINACION COMERCIAL	FRUTAS BAÑADAS

DEFINICIÓN

Confites: Productos obtenidos al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios con azúcares o aditivos edulcorantes, coberturas, chocolates y otros ingredientes.

NORMAS APLICABLES

Real Decreto 348/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

Dentro de los confites se distingue la fruta bañada de chocolate o cobertura: fruta confitada entera o fraccionada, recubierta de chocolate o cobertura.

INGREDIENTES

Frutas confitadas 70 % en proporción variable (pera, manzana, melocotón, albaricoque, naranja, azúcar, jarabe de glucosa, conservadores: sorbato potásico, E-211 y E-223, antioxidante: E-330, y aromas) y chocolate 30 % (cacao: 45 % mínimo; azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, aroma de vainilla, emulgente: E-322).

ALERGENOS

Contiene **SULFITOS**.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE – OMG

No contiene

OTRAS MENCIONES DE ETIQUETADO O INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA

“Contiene SULFITOS”, no precisa si está descrito el E-223 como metabisulfito sódico.

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Consumo directo

POBLACION VULNERABLE

Población alérgica a los SULFITOS. Población diabética. Menores de 3 años.

PROPIEDADES NUTRICIONALES (Reglamento CE nº 1169/2011)

	VALOR ENERGÉTICO	380 (1588)	Kcal (Kj)/100g
	GRASAS	10	g/100g
	De las cuales SATURADAS	6,3	g/100g
	HIDRATOS DE CARBONO	71	g/100g
	De los cuales AZÚCARES	71	g/100g
	PROTEÍNAS	1,8	g/100g
	SAL	0	g/100g

PRESENTACIÓN

Bolsas de 1Kg. y 500 g. Estuche de 175 g. Display de 3 Kg Basquet de 150, 350 y 750 g

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar seco y fresco.

VIDA ÚTIL

1 año desde envase secundario; 16 meses desde baño cobertura.

INSPECCIÓN EN EXPEDICIÓN

Inspección visual:

Integridad de envases y embalajes: Estar debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos y de otros animales posibles portadores de contaminaciones. Correspondencia entre producto e indicaciones de etiquetado y rotulación: Identificación de producto, de empresa y de lote (si procede).

Inspección analítica:

Recuento total de aerobios mesófilos: máximo 10.000 col/g

Recuento mohos y levaduras: máximo 300 col/g

Enterobacterias totales: ausencia de col/g

Arsénico: menos 0,1 ppm

Plomo: menos 0,2 ppm