



PRODUCTE:

**MELMELADA DE TARONJA AMARGA****PRODUCTE**

1. LLISTA D'INGREDIENTS: polpa de taronja amarga, sucre, correctiu de l'acidesa (àcid cítric), espessidor (pectina) i dextrosa.
2. DENOMINACIÓ LEGAL DE PRODUCTE: Mermelada de taronja amarga.
3. AL·LÈRGENS: No presència d'al·lèrgens segons el que estableix la legislació vigent d'etiquetatge.
4. VIDA ÚTIL DE PRODUCTE: Lot / Consumir preferentment abans de la fi: (Veure la part inferior de l'envàs). El producte manté les característiques de qualitat i seguretat alimentària durant dos anys.
5. INFORMACIÓ NUTRICIONAL:

Valor nutricional	Per 100 g
Valor energètic	1061,1 kJ / 250,1kcal
Greixos	0,2 g
- Àcids grassos saturats	0,1 g
Hidrats de carboni	59 g
- sucres	59 g
Proteïnes	1,5 g
Sal	0,1 g

6. FORMAT DE VENTA: 230 g i 43 g. El format de 43 g es ven en packs de 4x43g del maridatge per carns i peixos (chutney de tomàquet, llimona amb anet, porro i ceba agredolça). Aquest format de 43g també forma part del pack de 3 unitats TTC (taronja amarga, tomàquet i ceba agredolça). (Si ho desitgen poden demanar la fitxa logística al Departament comercial).
7. CONDICIONS DE CONSERVACIÓ / UTILITZACIÓ: Una vegada obert, conservar al frigorífic i consumir abans de 15 dies.
8. NOM O RAÓ SOCIAL I DIRECCIÓ: La Fageda Fundació. Mas Els Casals s/n, 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa
9. NÚMERO REGISTRE SANITARI: 21 . 26205 / GE.
10. ALTRES DECLARACIONS:  
Preparat amb 35 g de fruita per 100g  
Contingut en sucres: 59 g per 100g.

**CARACTERÍSTIQUES**

1. FÍSICO –QUÍMIQUES:  
És el producte preparat per la cocció de fruites senceres, trossegades o triturades a les que s'han incorporat sucres fins aconseguir un producte semi-líquid o espès. La quantitat de fruita utilitzada per la fabricació de 1.000 grams de producte acabat no serà inferior a 300 grams.
2. MICROBIOLÒGIQUES:  
Absència de patògens.

**NORMATIVA APLICABLE**

1. **Real Decret 670/1990**, de 25 de maig, pel que s'aprova la norma de qualitat per confitures, geles i marmelades de fruites, crema de castanyes i mermelada de fruita.
2. **Real Decret 2420/1978**, de 2 de juny («Boletín Oficial del Estado» de 12 de octubre), va aprovar la reglamentació tècnico-sanitària per l'elaboració i venda de conserves vegetals, posteriorment l'Ordre de 21 de novembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de enero de 1985), modificada per l' Orden de 11 de febrer de 1987 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero), va aprovar les normes de qualitat per les conserves vegetals incloent en l'annex 39 de la norma referent a confitures, geles i mermelades de fruites.
3. **Reglament (CE) nº 852/2004** del Parlament Europeu i del Consell, del 29 de abril de 2004 referent a la higiene dels productes alimenticis. (Així com també les seves modificacions posteriors).
4. **DOGC nº 3679** –17 / 07 / 02. Ley 20 / 2002 del 5 de juliol de Seguretat Alimentària.
5. **Real Decret 1334/1999**, de 31 de Juliol de 1999, pel que s'aprova la Norma General de Etiquetat, Presentació i Publicitat dels Productes Alimenticis (Així com també les seves modificacions posteriors).
6. **Reglament (UE) nº 1169/2011** del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011 referent a la informació alimentària facilitada al consumidor (Així com també les seves modificacions posteriors).
7. **Reglament (CE) nº 2073/2005** de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimenticis (Així com també les seves modificacions posteriors).
8. **Reglament (CE) Nº1881/2006** DE LA COMISIÓ de 19 de desembre de 2006 pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimenticis (Així com també les seves modificacions posteriors).
9. **Reglament (CE) Nº178/2002** del Parlament Europeu i del Consell , de 28 de gener de 2002 pel que se estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, i es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària (Així com també les seves modificacions posteriors).

**ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT (GMO):**

Segons allò establert en el Reglament (CE) nº 1829/2003 del Parlament Europeu i del Consell de 22 de setembre de 2003 referent a aliment i pinsos modificats genèticament i del Reglament (CE) nº 1830/2003 del Parlament Europeu i del Consell de 22 de setembre de 2003 relatiu a la traçabilitat i al etiquetat d'organismes modificats genèticament i a la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquest i pel que es modifica la Directiva 2001/18/CE, **es declara l' Absència de la utilització de GMO en aquest producte.**