

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Código:	WF-B-FT-013
		Revisión:	Rev.01
	PG-5.0	Fecha:	07/01/2025
<b>Pomelo Fresco</b>			

## 1. – INFORMACIÓN DEL PRODUCTO.

<b>PRODUCTO:</b>	<b>Pomelo (Citrus Grandis)</b>
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL:</b>	El fruto es un hesperidio globoso o apenas piriforme. Está recubierto de una cáscara gruesa, carnosa, despegada del endocarpo, de color amarillo, rosáceo o rojizo, con glándulas oleosas pequeñas y muy aromáticas, rugosa. Tiene 11 a 14 carpelos, firmes, muy jugosos, dulces o ácidos según la variedad
<b>USO PREVISTO:</b>	Alimentación para uso de toda la población en general.
<b>COMPOSICIÓN / INGREDIENTES:</b>	Producto natural
<b>REGISTRO SANITARIO:</b>	21-037623-MU

## 2. – PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLEPTICOS.

PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS	VALOR ACEPTABLE
Color:	Amarillo con tonos rojizos dependiendo de la madurez del fruto.
Sabor:	Amargo
Aroma:	Característico de la variedad
Textura:	La parte comestible es líquida

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	VALOR ACEPTABLE
Fitosanitarios	< LMR UE
Metales pesados	< LMR UE
Cuerpos extraños	Ausencia
Daños en la piel o el fruto	<= 10 %
Humedad anormal	Ausencia
Daños producidos por plagas	Ausencia
Defectos inestables	Ausencia
Daños causados por bajas o altas temperaturas	Ausencia

## 3. – PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.

PARÁMETRO	VALOR ACEPTABLE
E. Coli	10-10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g.

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1>	Código:	WF-B-FT-013
		Revisión:	Rev.01
PG-5.0		Fecha:	07/01/2025
<b>Pomelo Fresco</b>			

#### **4. – INFORMACIÓN NUTRICIONAL.**

**Información de composición (por 100 g. de porción comestible)\***

\*Información nutricional obtenida de BEDCA (Base de datos española de alimentos)

COMPONENTE	VALOR	UNIDADES
Valor energético (Kcal/100g)	107 (26)	KJ (kCal)
Grasa Total	0.1	g
Proteína Total	0.7	g
Fibra dietética Total	1.3	g
Carbohidratos	5.4	g
Calcio	19	mg
Hierro, Total	0.2	mg
Potasio	141	mg
Magnesio	9	mg
Sodio	1	mg
Fósforo	9	mg
Vitamina A	2.18	Ug
Vitamina E	0.25	mg
Niacina	0,25	mg
Riboflabina	0,02	mg
Tiamina	0,04	mg
Vitamina B-6, Total	--	mg
Vitamina C (ácido ascórbico)	37	mg

#### **5. – CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y VIDA ÚTIL.**

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:</b>	Almacenar en cámara frigorífica a <b>temperatura entre 2-8 °C.</b> Transporte frigorífico por carretera a <b>temperatura controlada entre 2-8 °C</b>
<b>VIDA ÚTIL:</b>	6 días

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Código:	WF-B-FT-013
		Revisión:	Rev.01
PG-5.0		Fecha:	07/01/2025
<b>Pomelo Fresco</b>			

## 6. – IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

<b>LOTE :</b>	<p>Wandu Fresh, asigna un número de lote en función de las especificaciones del cliente. El lote de producto terminado puede ser de estas dos estructuras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DATUM DD/MM/AAAA Siendo: DD- día que se entrega la mercancía MM- Mes que se entrega la mercancía AAAA- Año en que se entrega la mercancía</li> <li>• Lote SS/DD Siendo SS- semana en la que se entrega la mercancía DD- Dígito del día en que se entrega la mercancía</li> </ul>
---------------	--

<b>ETIQUETADO :</b>	<p>Cada palet quedará identificado con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nº de palet</li> <li>• descripción del producto</li> <li>• fecha fabricación</li> <li>• tipo de palet</li> <li>• nº de lote</li> <li>• tipo de envase</li> <li>• nº de envases</li> <li>• peso bruto</li> <li>• peso neto</li> </ul>
---------------------	--

## 7. – ENVASES.

<b>ENVASES REUTILIZABLES :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja EPS. Material: plástico Virgen + HDPE Reciclado</li> <li>• Caja IFCO. Material Polipropileno</li> </ul>
<b>ENVASES NO REUTILIZABLES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cajas de diferentes formatos (Por ejemplo 60x40x18, 60x40x21, 60x40x24, etc Material: Cartón Ondulado</li> </ul>

## 8. – MÉTODOS DE TRATAMIENTO.

Producto natural no sometido a tratamientos tecnológicos.  
Este producto no ha sido testado bajo detector de metales.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Código:	WF-B-FT-013
		Revisión:	Rev.01
PG-5.0		Fecha:	07/01/2025
<b>Pomelo Fresco</b>			

## **9. – ALÉRGENOS Y OGM.**

<b>ALERGENOS:</b>	El producto no contiene alérgenos ni existe la posibilidad de contaminación cruzada de alérgenos.
<b>OGM:</b>	Ninguna de las variedades comercializadas son productos procedentes de semillas obtenidas mediante técnicas de manipulación genética.

## **10. – LEGISLACIÓN APLICABLE.**

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones (ver apartado legislación en AECOSAN: [http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/residuos\\_plaguicidas.htm](http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_plaguicidas.htm))
- Reglamento 2073/2005 Por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (CE) Nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 178/2002 Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (aplicable a partir del 20 de enero de 2010, salvo excepciones)
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.