



Lucio López Alonso 7-9; 45513 Santa Cruz Del Retamar – Toledo –Spain  
 Tlfno: 925 79 46 90 – 925 79 46 25 Fax : 925 79 43 99  
 Email : [comercial@laguaparts.com](mailto:comercial@laguaparts.com) – [membrillo@laguaparts.com](mailto:membrillo@laguaparts.com) Web: [www.laguaparts.com](http://www.laguaparts.com)

### FICHA TECNICA DE PRODUCTO

#### DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA 320 GRS 16 PORCIONES

#### .-COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
Pulpa de Membrillo (Conservada con Benzoato Sódico E-211)	49.28-46.97
Azúcar	49.28-46.97
Agua	0-4.7
Gelificantes E407-E410	1.14-1.08
Acido Cítrico E-330	0,3-0,28

100 %

#### .- CRITERIOS ORGANOLEPTICOS..

PARAMETROS	VALORES ESTABLECIDOS
COLOR	Aceptable: crema pardo, tono amarronado
SABOR	Aceptable: dulce con final ácido

#### .- CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUIMICA..

PARAMETROS	VALORES ESTABLECIDOS
GRADUACIÓN MINIMA FINAL	55° Brix.
PH	<4,00
SEMILLAS	Máx. 1 en 100 g.
ENVOLVENTES DE SEMILLAS	Máx. 50 en 100 g.
RESTOS DE VEGETAL PROPIO	Máx. 2 en 100 g.
CONTENIDO EN FRUTA	Min. 45 %

#### .-CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

MICROORGANISMOS	LIMITE
Recuento en placa de mohos y levaduras	5,0x10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes (Investigación)	Ausencia/ 25g

#### .- INFORME NUTRICIONAL.valor medio /100 grs.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL – Valores medios por 100	
Valor energético.	1051kj / 248 kcal
Grasas.	0g

FT04	DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA 320GRS.8P.	REV.5 28.02.22
------	---------------------------------------	----------------



Lucio López Alonso 7-9; 45513 Santa Cruz Del Retamar – Toledo –Spain

Tlfn: 925 79 46 90 – 925 79 46 25 Fax : 925 79 43 99

Email : [comercial@laguaparts.com](mailto:comercial@laguaparts.com) – [membrillo@laguaparts.com](mailto:membrillo@laguaparts.com) Web: [www.laguaparts.com](http://www.laguaparts.com)

De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	60 g
De los cuales azucares	58 g
Fibra Alimentaria	3 g
Proteínas	0 g
Sal	0,35g

### **-INFORMACION ALÉRGENOS**

<b>SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS.</b>	SI/NO
1. Cereales que contengan gluten a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kanut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1); b) maltodextrinas a base de trigo (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
3. Huevo y productos a base de huevo	NO
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides. b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	NO
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
6. Soja y productos a base de soja, salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja ; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) Lactitol.	NO
8. Frutos de cáscara, es decir : almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas, ( <i>corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardiun occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia temifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	NO NO
9. Apio y productos derivados	NO
10. Mostaza y productos derivados.	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO



Lucio López Alonso 7-9; 45513 Santa Cruz Del Retamar – Toledo –Spain

Tlfno: 925 79 46 90 – 925 79 46 25 Fax : 925 79 43 99

Email : [comercial@laguaparts.com](mailto:comercial@laguaparts.com) – [membrillo@laguaparts.com](mailto:membrillo@laguaparts.com) Web: [www.laguaparts.com](http://www.laguaparts.com)

13. Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

### **.-REGLAMENTACIÓN**

*Uso de aditivos conforme a CONFITURA. RD 863/2003, de 4 de Julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, “marmalades” de frutas y crema de castañas.*

*Clasificación de producto conforme a Orden de 21 de noviembre de 1984 anejo 40 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales*

*REGLAMENTO (UE) N o 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.*

*RD 2420/78, de 2 de julio, por el que se aprueba la reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.*

*REGLAMENTO (UE) Nª 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre 2011.*

*Recomendaciones del CENAN.*

### **.-DURACIÓN DE VIDA DEL PRODUCTO.**

*Este producto tiene un periodo de consumo preferente de 2 años desde su fecha de elaboración. Debido a las características físicas del producto, este permanece tanto microbiológica como organolépticamente estable durante ese periodo, sin ser necesario determinar una segunda vida útil una vez el envase ha sido abierto.*

### **.- ENVASE.**

*Este producto se presenta envasado en cajitas de cartón de 8 porciones triangulares envueltas en papel de aluminio apto para uso alimentario.*

### **.- EMBALAJE.**

*Caja de cartón calidad Bco/K C/5*

### **.-TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.**

*Transporte a temperatura ambiente, almacenamiento en lugar fresco y seco.*

*Revisado: 28/02/2022*

*Dña. Mar Lavín Sanchez*





Lucio López Alonso 7-9; 45513 Santa Cruz Del Retamar – Toledo –Spain  
Tlfn: 925 79 46 90 – 925 79 46 25 Fax : 925 79 43 99  
Email : [comercial@laguaparts.com](mailto:comercial@laguaparts.com) – [membrillo@laguaparts.com](mailto:membrillo@laguaparts.com) Web: [www.laguaparts.com](http://www.laguaparts.com)

*Lagua Parts, s.l.*