



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 – membrillo@laguaparts.com Web: www.laguaparts.com

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

MEMBRILLO ARTESANO 3 KILOS

.-COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

| MATERIA PRIMA | PORCENTAJE |
|---|-------------|
| Pulpa de Membrillo (Conservada con Benzoato Sódico E-211) | 49,14-47,20 |
| Azúcar | 49,14-47,20 |
| Agua | 0-3,93 |
| Gelificantes E407-E410 | 1,39-1,34 |
| Acido Cítrico E-330 | 0,33-0,31 |

100 %

.-CRITERIOS ORGANOLEPTICOS

| PARAMETROS | VALORES ESTABLECIDOS |
|------------|--|
| COLOR | Aceptable: pardo, rojizo oscuro |
| SABOR | Aceptable: intenso a la fruta con dulce y 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 ² ufc/g |
| Listeria monocytogenes (Investigación) | Ausencia/ 25g |

.- INFORME NUTRICIONAL.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios por 100 | |
|--|----------|
| Valor energético. | 253 kcal |
| Grasas. | 0 g |
| De las cuales saturadas | 0 g |

| | | |
|------|----------------------------|------------------|
| FT17 | MEMBRILLO ARTESANO 3 KILOS | REV.5 28.02.2022 |
|------|----------------------------|------------------|



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 – membrillo@laguaparts.com Web: www.laguaparts.com

| | |
|------------------------|-------|
| Hidratos de carbono | 61 g |
| De los cuales azucares | 58 g |
| Fibra Alimentaria | 2.6 g |
| Proteínas | 0 g |
| Sal | 0,42g |

.-INFORMACION ALÉRGENOS

| SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS. | 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> (<i>Wangenh.</i>) <i>K. Koch</i>), 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 | NO |

| | | |
|------|----------------------------|------------------|
| FT17 | MEMBRILLO ARTESANO 3 KILOS | REV.5 28.02.2022 |
|------|----------------------------|------------------|



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 – membrillo@laguaparts.com Web: www.laguaparts.com

| | |
|--|----|
| para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. | |
| 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 ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante | NO |
| 13. Altramuces y productos a base de altramuces. | NO |
| 14. Moluscos y productos a base de moluscos. | NO |

.-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) N° 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.



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 – membrillo@laguaparts.com Web: www.laguaparts.com

.-ENVASE.

Es un compuesto mono-capa de homopolímero (Nº CAS: 9003-07-0) y copolímero (Nº CAS: 9010-79-1) de polipropileno.

Cumple lo establecido en el **Reglamento (CE) nº 1935/2004** y el **Reglamento (UE) nº 10/2011** y sus posteriores modificaciones (**Reglamento (UE) 321/2011, Reglamento (UE) 1282/2011, Reglamento (UE) 1183/2012 y Reglamento (UE) 202/2014**)

Cumple también con el **Reglamento CE nº 1895/2005**, puesto que no se utilizan en la fabricación de este producto BADGE, NOGE ni BFDGE.

No es aplicable el Reglamento (CE) 282/2008 sobre materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos, en cuanto no se utiliza ningún tipo de material reciclado para su elaboración.

Este producto ha sido fabricado de acuerdo a lo establecido en el **Reglamento CE nº 2023/2006** sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

En la transformación y producción del film se siguen todas las normas sanitarias vigentes, estando la empresa

.- EMBALAJE.

Caja de cartón estucado papel Kraft Contraencolado Canal B

.-TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.

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

Revisado : 28/02//2022

Dña. Mar Lavín Sanchez

