

FICHA TECNICA DE PRODUCTO
Lagua Parts, S.L.

DULCE DE MEMBRILLO CON NUECES SIN CONSERVANTE .

.-COMPOSICIÓN.

Ingredientes: Membrillo (53 %), Azúcar , **Nueces** (9%) y limón

.- CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICA..

PARAMETROS	VALORES MEDIOS
GRADUACION FINAL	67 ± 3° BRIX.
ACIDEZ	7 ± 3 (G/KG) en ACA
pH	3.4 ± 0.3
SÓLIDOS SOLUBLES	66 ± 2 en %
COLOR	rojo amarronado oscuro
SABOR	Característico
SEMILLAS	Ausencia
RESTOS DE VEGETAL PROPIO	Ausencia

.-CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

MICROORGANISMOS	VALOR
Mohos y levaduras	<100 ufc/g
Listeria monocitógenes	<100 ufc/g

.- INFORME NUTRICIONAL.valor medio /100 grs.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios por 100	
Valor energético.	1336Kj - 317 Kcal
Grasas.	7 g
De las cuales saturadas	1,7 g
Hidratos de Carbono	60 g
De los cuales azúcares	51g
Proteínas	2 g
Sal.	0.02 g

.- INFORMACION ALERGENOS

FT18 B	DULCE DE MEMBRILLO CON NUECES SIN CONSERVANTE 200G	REV.1 04.04.22
-----------	--	-------------------

No contiene gluten

Contiene Nueces

.-DURACIÓN DE VIDA DEL PRODUCTO.

*Este producto tiene un periodo de consumo preferente de 2 años desde su fecha de elaboración.
Una vez abierto se mantiene perfectamente durante 15 días refrigerado.*

.- ENVASE

Tarrina de plástico termosellada de 240 gr de peso neto

.-TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.

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

Revisado : 04.02.2022

Dña. Mar Lavín Sanchez

Lagua parts, s.l.



FT18 B	DULCE DE MEMBRILLO CON NUECES SIN CONSERVANTE 200G	REV.1 04.04.22
-----------	--	-------------------

FT18 B	DULCE DE MEMBRILLO CON NUECES SIN CONSERVANTE 200G	REV.1 04.04.22
-----------	--	-------------------