



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

#### CREMA DE MEMBRILLO 3.750 KGS. 2 UNID.

#### .-COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
Pulpa de Crema de Membrillo (Conservada con Benzoato Sódico)	50.19
Azúcar	48.26
Gelificantes E407-E410	1.25
Ácido Citrico	0.30

100 %

#### .- CRITERIOS ORGANOLEPTICOS..

PARAMETROS	VALORES ESTABLECIDOS
COLOR	Aceptable: crema claro sin semillas
SABOR	Aceptable: suave sabor a membrillo

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

PARAMETROS	VALORES ESTABLECIDOS
GRADUACIÓN MINIMA FINAL	55° Brix.
PH	<4,00
SEMILLAS	Máx. 0 en 100 g.
ENVOLVENTES DE SEMILLAS	Máx. 2 en 100 g.
RESTOS DE VEGETAL PROPIO	Máx. 0 en 100 g.
CONTENIDO EN FRUTA	Min. 50%

#### .-CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

MICROORGANISMOS	LIMITE
Listeria monocytogenes (Investigación)	Ausencia / 25gr.
Mohos y levaduras	5,0x10 <sup>2</sup> ufc/g

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios por 100	
Valor energético.	263 kcal
Grasas.	0,24 g
De las cuales saturadas	<0,01 g
Hidratos de carbono	65,1 g

FT20 b	CREMA DE MEMBRILLO 3.750 KGS. 2 UNID.	REV3 28.02.2022
-----------	---------------------------------------	--------------------

De los cuales azucares	53 g
Fibra Alimentaria	<3 g
Proteínas	<3 g
Sal	0,51g

**.-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 hibridas 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 (Amygdalus communisL.), avellanas, (corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardiun occidentale), pacanas ( Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia temifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	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
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	NO

FT20 b	CREMA DE MEMBRILLO 3.750 KGS. 2 UNID.	REV3 28.02.2022
-----------	---------------------------------------	--------------------

**.-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.**

*El producto se presenta envasado en fiamblera fabricada en RAND POLIPROPILENO RANDOM COPOLIMERO (RANDOM)*

*Los materiales empleados en la fabricación de este envase cumplen con la Legislación de materiales en contacto con alimentos según el Reglamento (CE)1935/2004.*

*Los materiales han sido fabricados de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación Tal como recoge el Reglamento (CE) 2023/2006.*

*Las sustancias empleada están incluidas en las Listas Positivas de la Legislación de Materiales plásticos en contacto con alimentos, Directiva 2002/72/CE y posteriores modificaciones (2004/1/CE, 2004/19/CE, 2005/179/CE, 2007/2101098/CE y 2009/10/CE) y la legislación nacional vigente Resolución de 14 de noviembre de 1982 y RD 866/2008. Así mismo los pigmentos y/o colorantes utilizados son conformes con la Resolución AP (89)1 del 13 de septiembre de 1989, siendo apto su uso en materiales poliméricos que van a entrar en contacto con alimentos.*

FT20 b	CREMA DE MEMBRILLO 3.750 KGS. 2 UNID.	REV3 28.02.2022
-----------	---------------------------------------	--------------------

Los productos anteriormente expuestos son por tanto acordes a los requisitos generales expresados en el artículo 3 punto 1, del reglamento 1935/2004 de 27 de octubre de 2004

**.- EMBALAJE.**

Caja de cartón calidad B/B C/5

**.-TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.**

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

Revisado: 28.02.2022

Dña. Mar Lavín Sanchez

Lagua parts, s.l.



FT20 b	CREMA DE MEMBRILLO 3.750 KGS. 2 UNID.	REV3 28.02.2022
-----------	---------------------------------------	--------------------