



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

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 ² 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

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 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 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

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, Directiva2 002/72/C8 y posteriores modificaciones (2004/1/CE,2004/19/CE,2005179/CÉ,200y7 2101098/C/3E9 /CE)y la legislación nacional vigente Resolución de 14 de noviembre de 1982y RD8 66/2008. 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
-----------	---------------------------------------	--------------------