



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

Tlfo: 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 EXTRA TARRINA 250-400 G.

#### .-COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
Pulpa de Crema de Membrillo (Conservada con Benzoato Sódico E-211)	50.24
Azúcar	48.31
Gelificantes E-407-E407	1.16
Ácido Citrico	0.29

100 %

#### .- CRITERIOS ORGANOLEPTICOS..

PARAMETROS	VALORES ESTABLECIDOS
COLOR	Aceptable: crema claro ligeramente tostado
SABOR	Aceptable: suave sabor a membrillo

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

PARAMETROS	VALORES ESTABLECIDOS
GRADUACIÓN MINIMA FINAL	55° Brix.
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
Mohos y levaduras	$5,0 \times 10^2$ ufc/g
Listeria monocytogenes (Investigación)	Ausencia /25gr.

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

FT21	CREMA DE MEMBRILLO FIAMBRETA 250- 400 GRS.	REV.5 04.02.2022
------	--	---------------------

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios por 100</b>	
Valor energético.	263 kcal
Grasas.	0 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	65 g
De los cuales azúcares	53 g
Fibra Alimentaria	3 g
Proteínas	0 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 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>Anacardium 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

FT21	CREMA DE MEMBRILLO FIAMBREIRA 250- 400 GRS.	REV.5 04.02.2022
------	---	---------------------

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 alergenidad 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.*

### **.- ENVASE.**

*ENVASE TRANSPARENTE Material PP random  
TAPA BLANCA Copolímero*

### **Cumplimiento Legal**

*Cumplimiento con el Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos*

*Cumplimiento con el Reglamento (CE) 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos*

*Cumplimiento con el Reglamento (CE) 10/2011 relativo a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.*

*Cumplimiento con la directiva CE/94/62 sobre envases y residuos de envases*

*Cumplimiento con el RD 1125/1982 y sus posteriores modificaciones por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y comercio de Materiales Poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios.*

*Cumplimiento con el RD 866/2008 y sus posteriores modificaciones sobre Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios*

FT21	CREMA DE MEMBRILLO FIAMBRETA 250- 400 GRS.	REV.5 04.02.2022
------	--	---------------------

Cumplimiento con el RD 847/2011 por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

**.- EMBALAJE.**

Caja de cartón calidad Bco/B C / 3

**.-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.

**.-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.



FT21	CREMA DE MEMBRILLO FIAMBRETA 250- 400 GRS.	REV.5 04.02.2022
------	--	---------------------