



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 LATA 4.5 KGS.3 UNID.

.-COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
Pulpa de Crema de Membrillo (Conservada con Benzoato Sódico E-211)	50.19
Azúcar	48.26
Gelificantes E-407-E410	1.25
Ácido Citrico	0.30

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

.- INFORME NUTRICIONAL.valor medio /100 grs.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios
por 100**

FT22	CREMA DE MEMBRILLO LATA 4,500 KGS.	REV.4 01.12.2021
------	------------------------------------	------------------



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

Valor energético.	263 kcal
Grasas.	0,24 g
De las cuales saturadas	<0,01 g
Hidratos de carbono	65,1 g
De los cuales azucres	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 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. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	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> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia	NO NO



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

(Macadamia temifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados 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

(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 alergenicidad 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 1169/2011del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre 2011.

Recomendaciones del CENAN.

.-ENVASE

Lata de Hojalata cubierta con un barniz incoloro apto para uno alimentario.

.- CONDICIONES DE USO

Una vez abierto, pasadas 48 horas, cambiar a envase no metálico apto para alimentario, y mantener en lugar fresco y seco.

FT22	CREMA DE MEMBRILLO LATA 4,500 KGS.	REV.4 01.12.2021
------	------------------------------------	------------------



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

Tlfn: 925 79 46 90 – 925 79 46 25 Fax : 925 79 43 99

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

.-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 :01.12.2021

Dña. Mar Lavín Sanchez

Lagua parts, s.l.

