

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

 $Email: \underline{comercial@laguaparts.com} - \underline{membrillo@laguaparts.com} \ \ Web: \underline{www.laguaparts.com}$

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA SIN AZÚCAR AÑADIDO

.-COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
Pulpa de Membrillo	59.02
(Conservada con Benzoato Sódico	
E-211)	
Fibra E1200	26,53
+	
Edulcorante sin caloría E955	
Agua	12.78
Gelificantes E-407-E410	1.18
Acido Cítrico E-330	0,49

100 %

.- CRITERIOS ORGANOLEPTICOS...

PARAMETROS	VALORES ESTABLECIDOS	
COLOR	Aceptable: crema pardo, tono amarronado	
SABOR	Aceptable: dulce con final ácido	

.- CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUIMICA..

PARAMETROS	VALORES ESTABLECIDOS
PH	<4,00
SEMILLAS	Máx. 1 en 100 g.
ENVOLVENTES DE SEMILLAS	Máx. 50 en 100 g.
RESTOS DE VEGETAL PROPIO	Máx. 2 en 100 g.
CONTENIDO EN FRUTA	Min. 45 %

.-CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

MICROORGANISMOS	LIMITE
Recuento en placa de mohos y levaduras	5,0x10^2 ufc/g
Listeria monocytogenes (Investigación)	Ausencia/ 25g

.- INFORME NUTRICIONAL.valor medio /100 grs.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios

FT26	DULCE DE MEMBRILLO SIN AZUCAR AÑADIDO	REV.3
		01.09.2022



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

 $Email: \underline{comercial@laguaparts.com} - \underline{membrillo@laguaparts.com} \ \ Web: \underline{www.laguaparts.com}$

por 100	
Valor energético.	156 kcal
Grasas.	0,51g
De las cuales saturadas	0,03g
Hidratos de carbono	36,5 g
De los cuales azucares	2,07 g
Fibra Alimentaria	1,9 g
Proteínas	<1 g
Sal	0,41g

.-INFORMACION ALÉRGENOS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIA INTOLERANCIAS.	AS O SI/NO
 Cereales que contengan gluten a saber: trigo, center cebada, avena, espelta, kanut o sus variedades hibri productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextro 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. 	das y osa (1); 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 vitam preparados de carotenoides. b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarifican 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 refinado b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferoles natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinarial alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceit vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceit semilla de soja. 	erol to de d- NO es
 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólico incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) Lactitol. 	os, NO
8. Frutos de cáscara, es decir : almendras (Amygdalus	

FT26	DULCE DE MEMBRILLO SIN AZUCAR AÑADIDO	REV.3
		01.09.2022



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

communisL.), avellanas, (corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardiun occidentale), pacanas (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (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
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

.-REGLAMENTACIÓN

.- <u>Clasificación legal</u>: 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.

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) N^a 1169/2011del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre 2011.

REGLAMENTO (CE) N° .1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Recomendaciones del CENAN.

.-DURACIÓN DE VIDA DEL PRODUCTO.

Este producto tiene un periodo de consumo preferente de 1 años desde su fecha de elaboración.

FT26	DULCE DE MEMBRILLO SIN AZUCAR AÑADIDO	REV.3
		01.09.2022



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

<u>.- ENVASE.</u>

Este producto se presenta:

- Envasado en cajitas de cartón de 8 porciones triangulares envueltas en papel de aluminio apto para uso alimentario de diferentes pesos unidad (400 grs, 320 grs, 170 grs).
- El producto se presenta envasado en fiambrera de 1,700kgs. 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

(2004/19/CE,2005/79/CÉ,2007/19/CE,2008/39/CE y la legislación nacional vigente Resolución de l4 de noviembre de 1982 y RD866/2008.

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.

Los productos anteriormente expuestos son por tanto acordes a los requisitos generales.

Expresados en el artículo3 punto1, del reglamento1 935/200d4e 27 de octubre de 2004.

.- EMBALAJE.

Caja de cartón calidad BCO/B C/5

.-TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.

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

Revisado: 01/09/2022 Dña. Mar Lavín Sanchez

Lagua parts, s.l.

FT26	DULCE DE MEMBRILLO SIN AZUCAR AÑADIDO	REV.3
		01.09.2022



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

 $\pmb{Email: \underline{comercial@laguaparts.com} - \underline{membrillo@laguaparts.com} \ \ \textbf{Web:} \ \underline{www.laguaparts.com} } \\$

