



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

DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA 1,700 KG

.-COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

| MATERIA PRIMA | PORCENTAJE |
|---|--------------|
| Pulpa de Membrillo (Conservada con Benzoato Sódico E-211) | 49,31 |
| Azúcar | 49,31 |
| Gelificantes E407 E410 | 1.08 |
| Acido Cítrico E-330 | 0,3 |
| | 100 % |

.- CRITERIOS ORGANOLEPTICOS..

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

.- CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUIMICA.

| PARAMETROS | VALORES ESTABLECIDOS |
|--------------------------|----------------------|
| GRADUACIÓN MINIMA FINAL | 55° Brix. |
| 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 por 100 | |
|---|----------|
| Valor energético. | 248 kcal |
| Grasas. | 0 g |

| | | |
|------|--|---------------------|
| FT27 | DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA FIAMBRERA 1,700 KGS. | REV 3 15.02.2022 |
|------|--|---------------------|



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

| | |
|-------------------------|-------|
| De las cuales saturadas | 0 g |
| Hidratos de carbono | 60 g |
| De los cuales azucares | 58 g |
| Fibra | |
| Proteínas | 0 g |
| Sal | 0,35g |

.-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>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 |

| | | |
|------|--|---------------------|
| FT27 | DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA FIAMBRERA 1,700 KGS. | REV 3 15.02.2022 |
|------|--|---------------------|



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

| | |
|--|----|
| 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 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.

.-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.

- *Fabricada en RAND POLIPROPILENO RANDOM COPOLIMERO (RANDOM) Los materiales empleados en la fabricación de este envase cumplen con la*

| | | |
|------|--|---------------------|
| FT27 | DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA FIAMBRERA 1,700 KGS. | REV 3 15.02.2022 |
|------|--|---------------------|



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

Legislación de materiales en contacto con alimentos según el Reglamento (CE)1 935/2004.

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 14 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 935/2004 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 : 15/02/2022

Dña. Mar Lavín Sanchez

Lagua parts, s.l.



| | | |
|------|--|---------------------|
| FT27 | DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA FIAMBRE 1,700 KGS. | REV 3 15.02.2022 |
|------|--|---------------------|