



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 400 grs. SIN CONSERVANTE

.-COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

| MATERIA PRIMA | PORCENTAJE |
|---------------------------|-------------------|
| <i>Pulpa de Membrillo</i> | 59,70 |
| <i>Azúcar</i> | 39,80 |
| <i>Zumo de limón</i> | 0,50 |

100 %

.- CRITERIOS ORGANOLEPTICOS..

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

.- CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICA..

| PARAMETROS | VALORES ESTABLECIDOS |
|---------------------------------|-----------------------------|
| <i>GRADUACIÓN MINIMA FINAL</i> | <i>65° Brix.</i> |
| <i>PH</i> | <i><4</i> |
| <i>SEMILLAS</i> | <i>Máx. 1 en 100 g.</i> |
| <i>ENVOLVENTES DE SEMILLAS</i> | <i>Máx. 50 en 100 g.</i> |
| <i>RESTOS DE VEGETAL PROPIO</i> | <i>Máx. 2 en 100 g.</i> |
| <i>CONTENIDO EN FRUTA</i> | <i>Min. 45 %</i> |

.-CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

| MICROORGANISMOS | LIMITE |
|---|---------------------------------|
| <i>Recuento en placa de mohos y levaduras</i> | <i>5,0x10² ufc/g</i> |
| <i>Listeria monocytogenes (Investigación)</i> | <i>Ausencia/ 25g</i> |

.- INFORME NUTRICIONAL.valor medio /100 grs.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios por 100 | |
|---|----------|
| Valor energético. | 292 kcal |

| | | |
|------|------------------------------------|---------------------|
| FT37 | DULCE DE MEMBRILLO SIN CONSERVANTE | REV.2 28.02.2022 |
|------|------------------------------------|---------------------|



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

| | |
|-------------------------|---------|
| Grasas. | 0 g |
| De las cuales saturadas | 0 g |
| | |
| Hidratos de carbono | 71 g |
| De los cuales azucares | 61,83 g |
| Proteínas | 1,72 g |
| Sal | 0,02g |

.-INFORMACION ALÉRGENOS

| <i>SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS.</i> | 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>Anacardiun occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (pistacia vera), 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 |

| | | |
|------|------------------------------------|---------------------|
| FT37 | DULCE DE MEMBRILLO SIN CONSERVANTE | REV.2 28.02.2022 |
|------|------------------------------------|---------------------|



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 |

.-REGLAMENTACIÓN

.- Clasificación legal: 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.

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 1 año desde su fecha de elaboración.

.- FORMATOS

Fiambrrera de plástico de 400 g de peso neto

Fiambrrera de plástico de 1700 g de peso neto

Cumplimiento Legal

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

| | | |
|------|------------------------------------|---------------------|
| FT37 | DULCE DE MEMBRILLO SIN CONSERVANTE | REV.2 28.02.2022 |
|------|------------------------------------|---------------------|



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

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.

.- EMBALAJE.

Caja de cartón calidad Bco/B C / 3

.-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.



| | | |
|------|------------------------------------|---------------------|
| FT37 | DULCE DE MEMBRILLO SIN CONSERVANTE | REV.2 28.02.2022 |
|------|------------------------------------|---------------------|