

FICHA TECNICA DE PRODUCTO
Lagua Parts, S.L.

CARNE DE MEMBRILLO ARTESANA

.-COMPOSICIÓN.

Ingredientes: Membrillo (58 %), Azúcar , Gelificante (pectina). Acidulante (ácido cítrico) y conservador (Benzoato sódico)

.- CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICA..

PARAMETROS	VALORES MEDIOS
GRADUACION FINAL	67 ± 3° BRIX.
ACIDEZ	8 ± 2 (G/KG) en ACA
pH	3.2 ± 0.2
SÓLIDOS SOLUBLES	67 ± 3
COLOR	rojo anaranjado típico
SABOR	Característico
SEMILLAS	Ausencia
RESTOS DE VEGETAL PROPIO	Ausencia

.-CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

MICROORGANISMOS	VALOR
Mohos y levaduras	<10 ufc/g
Listeria monocitógenes	<100 ufc/g

.- INFORME NUTRICIONAL.valor medio /100 grs.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Valores medios por 100	
Valor energético.	1148kj - 270 kcal
Grasas.	<0,5g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	67g
De los cuales azúcares	62g
Fibra alimentaria	3,9g
Proteínas	<0,5g
Sal.	0.02 g

FT38	CARNE DE MEMBRILLO	REV.5 15.12.20
------	--------------------	-------------------

.- INFORMACION ALERGENOS

No contiene alérgenos

.-DURACIÓN DE VIDA DEL PRODUCTO.

Este producto tiene un periodo de consumo preferente de 2 años desde su fecha de elaboración. Una vez abierto el producto se mantiene perfectamente durante un mes tanto refrigerado como a temperatura ambiente.

.- ENVASE

Caja de madera de 1.5 kilos

.-TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.

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

*Revisado : 15/12/2020
Dña. Mar Lavín Sanchez
Lagua Parts, s.l.*



FT38	CARNE DE MEMBRILLO	REV.5 15.12.20
------	--------------------	-------------------