MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:	
Pto. 16 y adaptación valor energetico a Directiva 2008/100/CE (fibra) Ed. 3 pto 12 cambio en los parámetros microb Ed. 4 cambio pto 18 modificacion legislación Ed. 5 cambio valores nutric (inf 63606) Ed. 6 cambios ptos 8 y 9 Y 12 Ed. 7 cambio valores nutricionales (inf nº 71067) Ed. 8 actualiz. Valores nutrición. Medios entre inf 63606 y 71067. Y envases pequeños. Actualizac de la legislac Ed. 9 cambio valores nutricionales (inf nº 78824) Ed. 10 valores medios nutricionales (63606, 71067, 78824) Ed. 11 cambio en kJ pq estaba mal Ed. 12 actualizacion en legislación, corrección en pto. 15. Ed. 13 actualizacion en legislación pto 18 Ed. 14 pto 10 cambio espesante, pto. 12 informe V-68975. Ed. 15 legislacion Ed. 16 actualizacion	
REVISADO: Raquel Linares	APROBADO: Daniel Carmona

1.- PRODUCTO: DULCE DE MEMBRILLO

2.- CATEGORÍA COMERCIAL: PRIMERA

3.- FORMATOS: TARRINA DE 125 g

4.- MARCA: QUIJOTE

5.- DATOS DEL PROVEEDOR: MEMBRILLO EL QUIJOTE, S.A.

6.- DIRECCIÓN DE LA FÁBRICA:

POL. IND. SAN PANCRACIO, Parc. 16-23
Apartado de Correos, 45
14500 Puente Genil (Córdoba) ESPAÑA
Teléfono: 957 609096
Fax: 957 602548
e-mail: pedidos@quijotefood.com
web: www.quijotefood.com

7.- Nº REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS: 21.0000276/CO

8.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:

Producto preparado a partir de membrillos de diversas variedades sanas, en su óptimo estado de madurez y tamizados. Tras el mezclado con todos los ingredientes, se les eleva la temperatura hasta 85-90ºC y de ahí pasan a ser envasados en sus corespondientes formatos.

9.- PROCESO DE ELABORACIÓN:

La fruta seleccionada entra en fábrica y pasa por unas cintas equipadas con cepillos y agua, lavan el fruto y lo llevan hasta los cocederos automáticos donde es cocido con agua a temperaturas de 90ºC. A continuación se cuece, muele y bate para que se mezcle con los aditivos adicionados (conservante y acidulante). Una vez obtenida la **pulpa de membrillo,** se llena ésta en bolsas de polietileno, introducidas en barriles de PVC. Ésta es la materia prima para la fabricación del Dulce de Membrillo Primera.

La elaboración del **Dulce de Membrillo Primera,** se realiza pesando cada una de las materias primas necesarias, y a continuación se mezclan en removedores de acero inoxidable. Mediante bombas, el producto es situado en los Termo-Brix donde se eleva la temperatura hasta 85-90ºC, aproximadamente,

durante unos 25 minutos. Una vez finalizado éste proceso, con bombas, el producto es llevado a las diferentes líneas de envasado. Los envases se llenan con máquinas dosificadoras, se cierran y pasan a través del túnel de enfriamiento, el cual baja la temperatura del producto terminado. Por último, se introducen en cajas de cartón formando lotes que una vez paletizados están listos para su posterior distribución.

10.- INGREDIENTES:

PULPA DE MEMBRILLO PRIMERA (51%); AZÚCAR; JARABE DE GLUCOSA Y FRUCTOSA; ESPESANTE: AGAR AGAR (E-406); ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (E-330); CONSERVADOR: BENZOATO SÓDICO (E-211)

11. RECETA

Se encuentra detallada en un documento aparte a disposición del personal

12.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
Color: Amarillo claro.
Olor/Sabor: Característico del membrillo. Exento de sabores y olores extraños o anormales, tales como: sabor a recocido, hueso, fermentado, etc.
Textura: Será una textura fina con sinéresis, no fibrosa.
Tamizado: Se deberá tamizar la fruta por un tamiz máximo de 2 mm.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS		
PARÁMETROS Y MÉTODOS	**RESULTADOS***	**NORMATIVA**
HIDRATOS DE CARBONO (Método de la antrona)	58 %	-
AZUCARES	54,0%	-
FIBRA ALIMENTARIA	2,3%	-
SAL	0,05%	-
PROTEÍNAS (Método Kjeldahl)	0,7 %	-
GRASAS(Extracción por Soxhlet)	<0,1 %	-
VALOR ENERGÉTICO (Factores de conversión)	240 Kcal/100g (1018 Kjul/100g)	-
º BRIX (Refractometría)	57,50º	>55º
pH (electrodo específico)	3,78	-
RESTOS DE VEGETAL PROPIO (S> 25 mm²)	0 %	2 %
SEMILLAS	0 %	1 %
ENVOLVENTES DE SEMILLA (S> 2 mm²)	0 %	50 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETROS	**RESULTADOS**	**NORMATIVA**
Listeria monocitogenes	<100 ufc/g	<100 ufc/g
Aerobios mesofilos	<1000 ufc/g	<1000 ufc/g
Clostridium S. REDUCTORES	<1000 ufc/g	<1000 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	No detectable/25 g	No detectable/25 g
MOHOS Y LEVADURAS	<500 ufc/g	<500 ufc/g

* VALORES MEDIOS

13.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 Años desde la fabricación (ver fecha en el envase)

14.- CONTROL DE CALIDAD:

- Peso Neto
- ºBrix
- pH
- Temperatura
- Envasado del producto(cierre, fechas de consumo preferente y loteado, etc.)

15.- ETIQUETADO:

Las etiquetas incluyen:

- Nombre comercial de la empresa
- Denominación de venta del producto
- Lista de ingredientes
- Informacion nutricional
- Peso Bruto
- Peso Neto
- Fecha de duración mínima o de consumo preferente
- Nº Lote
- Nº R.G.S.E.A.A.
- Código de barras

16.- CONDICIONES DE USO, ALMACENAMIENTO Y CONSUMIDOR FINAL

No necesita ninguna condición especial para su mantenimiento o conservación. No necesita frío. Se consume directamente sin ningun tipo de preparación.
Dirigido a cualquier consumidor no diabetico.

17. ALERGENOS

Ausencia de gluten, OGM y <10 ppm SO_2

LISTADO DE ALERGENOS según Anexo II del Reglamento 1169/2011	**Presencia en el producto SI/NO**
Cereales que contengan gluten, SALVO (1):	NO
- trigo	NO
- centeno	NO
- cebada	NO
- avena	NO
- espelta	NO
- kamut	NO
- especies híbridas	NO
y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO
Pescado y Productos a base de pescado, salvo (2)	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO
Soja y productos a base de soja, salvo (3)	NO
Leche y sus derivados (Incluida la lactosa), salvo (4)	NO
Frutos de cáscara y productos derivados salvo (5)	NO
Anacardos (incluyendo aceite)	NO
Nueces (incluyendo aceite)	NO
Avellanas (incluyendo aceite)	NO
Pacanas	NO
Alfóncigos	NO
Nueces de macadamia o de Australia (incluyendo aceite)	NO
Nueces de Brasil (incluyendo aceite)	NO
Almendras (incluyendo aceite)	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO

Dioxido de azufre y Sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

(1) Jarabes de glucosa a base de trigo incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes de glucosa a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados alcoholicos, incluido el alcohol etilico de origen agricola

(2) gelatia de pescado utilizda como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola como clarificante en la cervez y el vino

(3) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; 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; fitoesteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites de semilla de soja; esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja

(4) lactosuero utilizado para hacer destilados alcoholicos, incluido el alcohol etilico de origen agricola; lactitol

(5) los frutos de cascara utilizdos para hacer destilados alcoholicos, incluido el alcohol etilico de origen agricola

18.- LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Norma de Calidad para las conservas vegetales, anexo nº 40, Dulce y Crema de Membrillo. Orden 21 de noviembre de 1984.
- RD 2420/1978 de 2 de junio por el que se aprueba la RTS para la elaboración y venta de conservas vegetales
- R. D. 723/1988 de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados. Modificado por B.O.E. 10/08/88 y RD 180/2008.
- Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor
- Reglamento 1129/2011 por el que modifica el anexo II del Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Union
- Reglamento 10/2011, de la comisión de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos a entrar en contacto con alimentos, y su anexo I queda modificado por el Reglamento 1442/2023.
- RD 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- Reglamento 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 1881/2006 de la Comision, de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminates en los productos alimenticios, queda derogado por el Reglamento 915/2023 de los LMR de determinados contaminantes
- Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios
- Reglamento 396/2005 sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.