| MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR: | |
|---|---|
| Ed. 1 informes 86623 y 86624. Valores medios<br>Ed. 2 cambio consumo preferente<br>Ed. 3 puesto nº certificación CAAE<br>Ed. 4 informe nutricional **170407A168**<br>**Ed. 5 media nutricional con 170407A168 y 27257**<br>**Ed.6 punto 18; Ed. 7 cambio legislacion** | |
| REVISADO: Raquel Linares | APROBADO: Daniel Carmona |
| | |

**1.- PRODUCTO: DULCE MEMBRILLO ECOLOGICO**

**2.- CATEGORÍA COMERCIAL: PRIMERA**

**3.- FORMATOS:** FIAMBRERA DE 225 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.**
**Certificacion en Andalucia: ES-ECO-001-AN**

**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 100ºC 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. Una vez obtenida la **pulpa de membrillo,** se llena ésta en bolsas de polietileno, introducidas en barriles de PVC. Los barriles se conservan en cámaras de congelación a -5ºC. Ésta es la materia prima base para la fabricación de la Carne de Membrillo Natural.

La elaboración de la **Membrillo Ecologico,** se realiza pesando cada una de las materias primas necesarias, y a continuación se mezclan en volcadores de acero inoxidable, donde se les eleva la temperatura hasta unos 100ºC durante el tiempo necesario. La merma por la cocción es del 40%, debido a que no lleva ningún tipo de aditivo la materia prima utilizada. 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; AZÚCAR; LIMON (procedentes de la agricultura ecológica)

## 11. RECETA

Se encuentra detallada en un documento aparte a disposición del personal

## 12.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**
**Color:** Rojo anaranjado tipico
**Olor/Sabor:** Tipico. 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)** | 71,5 % | - |
| **AZUCARES** | 69,9% | - |
| **FIBRA ALIMENTARIA** | 3,3% | - |
| **SAL** | 0,24% | - |
| **PROTEÍNAS (Método Kjeldahl)** | 0,7 % | - |
| **GRASAS(Extracción por Soxhlet)** | 0,2 % | - |
| **GRASAS SATURADAS** | <0,1% | |
| **VALOR ENERGETICO** | 297 Kcal/100g (1261 Kjul/100g) | |
| **º BRIX (Refractometría)** | 72º | >55º |
| **pH (electrodo específico)** | 3,8 | - |
| **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:** 2 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
- 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.