FICHA TECNICA DE DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA PICOS 170 g

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:	
Ed. 2 modificación valores nutricionales Ed. 3 consumo preferente Ed. 4 punto 12 de legislación Ed. 5 todo actualizado; ed. 6 actualización legislación , nutricional	
REVISADO: Raquel Linares	APROBADO: Daniel Carmona

DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA 170 GRS 8 PORCIONES

.-INGREDIENTES

Pulpa de membrillo (49%), azúcar, estabilizantes y espesante: E-407, gelificante: E-410, acidulante: E-330, conservador: E-211

.- 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	*55º 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.	1015 kJ/ 239,2 kcal
Grasas.	0 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	58,2 g
De los cuales azucares	53,2 g
Fibra Alimentaria	3,2 g
Proteínas	0 g
Sal	0,335 g

.-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 hibridas 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 (Amygdalus communisL.), avellanas, (corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardiun occidentale), pacanas (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia temifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	NO
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 SO2 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 alergenicidad 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*

- 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.

.-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.

Este producto se presenta envasado en cajitas de cartón de 8 porciones triangulares envueltas en papel de aluminio apto para uso alimentario.

.- EMBALAJE.

Caja de cartón calidad Bco/C C/3

.-TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.

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