

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:	
Ed. 1 FT solo de los envases grandes. Inf nutr. 77363	
REVISADO: Raquel Linares	APROBADO: Daniel Carmona
REF. PRODUCTO: 300	

1.- PRODUCTO: DULCE DE MEMBRILLO

2.- CATEGORÍA COMERCIAL: PRIMERA

3.- FORMATOS: FIAMBRERA DE 3.75 Kg

4.- MARCA: QUESLIDER

5.- DATOS DEL PROVEEDOR: LAGO Y PUIG GALLARDO

6.- DIRECCIÓN :

POL. INDUSTRIAL EL CLOT
CL. DEL RIO, 11
08291 RIPOLLET (BARCELONA)
Teléfono: 93 594 62 84
Fax: 93 594 62 86
e-mail: lagoypuig@lagoypuig.com
web: www.lagoypuig.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 85-90°C y de ahí pasan a ser envasados en sus correspondientes 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 90°C. 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 85-90°C, 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.

El cortado es una operación que se realiza para la fabricación de los envases de 250 g. El producto es envasado en fiambreras de 2,75 Kg, se dejan enfriarse 24 horas para que alcancen la textura idónea para proceder a su cortado. Estas fiambreras se vuelcan y se cortan en 10 piezas de 250 g, que son puestas cada una de ellas en los envases de 250 g y se cierran a vacío y ya se etiquetan, lotean y empaquetan. Durante su procesado en el lugar de envasado y cortado se utiliza ozono como desinfectante.

10.- INGREDIENTES:

PULPA DE MEMBRILLO PRIMERA; AZÚCAR; JARABE DE GLUCOSA – FRUCTOSA; ESPESANTE: CARRAGENATO (E-407); 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 recocado, 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 FÍSICO-QUÍMICAS		
PARÁMETROS Y MÉTODOS	RESULTADOS*	NORMATIVA
HIDRATOS DE CARBONO (Método de la antrona)	59,5 %	-
AZUCARES	55,7%	-
HUMEDAD	37,95%	-
CENIZAS	0,86%	-
FIBRA ALIMENTARIA	3,2%	-
SODIO	0,20 %	-
SAL	0,5%	-
PROTEÍNAS (Método Kjeldahl)	0,2 %	-
GRASAS(Extracción por Soxhlet)	<0,1 %	-
VALOR ENERGÉTICO (Factores de conversión)	246 Kcal/100g (1042 Kjul/100g)	-
° BRIX (Refractometría)	57,50°	>55°
pH (electrodo específico)	3,78	-
RESTOS DE VEGETAL PROPIO (S> 25 mm ²)	0 %	2 %
SEMILLAS	0 %	1 %
ENVOLVENTES DE SEMILLA (S> 2 mm ²)	0 %	50 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETROS	RESULTADOS	NORMATIVA
<i>Listeria monocitogenes</i>	Ausencia/ g	<100 ufc/g
<i>Aerobios mesofilos</i>	Ausencia/ g	<1000 ufc/g
<i>Clostridium S. REDUCTORES</i>	Ausencia/ g	<1000 ufc/g
<i>STAPHILOCOCCUS AUREUS</i>	Ausencia/ g	Ausencia/g
MOHOS Y LEVADURAS	Ausencia/ g	<500 ufc/g

* VALORES MEDIOS

13.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 Años desde la fabricación (ver fecha en el envase) excepto para bandejas de 250 g que son 18 meses desde la fabricación.

14.- CONTROL DE CALIDAD:

- Peso Neto
- °Brix
- 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 ningún tipo de preparación.
Dirigido a cualquier consumidor no diabético.

17. ALERGENOS

Ausencia de gluten, OGM y <10 ppm SO₂

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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola como clarificante en la cerveza 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 esterres de fitosterol derivados de aceites de semilla de soja; esterres 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 utilizados 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.
- Normativa referente al etiquetado: R.D. 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificada en el R.D. 930/1995 de 9 de junio y en el R.D. 1908/1995 de 24 de noviembre y en el R.D. 1334/1999 de 31 de julio; RD 1245/2008 y RD 890/2011.
- 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.
- Directiva 2008/100/CE por la que se modifica la Directiva 90/496/CE del Consejo, relativo al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energia y las definiciones. Modificado por RD 1669/2009
- RD 142/2002 Lista positiva de aditivos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, asi como sus condiciones de utilización. Modificados los anexos por Reglamento 1333/2008 y Orden SPI/681/2011.
- 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