



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATION SHEET

Vs.05 (Modificación para eliminar formatos)

Fecha de actualización / Update

04.02.19

Vº Bº

RMOLINA

DENOMINACION DEL PRODUCTO / PRODUCT DENOMINATION

Crema de membrillo con edulcorantes / Quince Cream with Sweeteners

DESCRIPCION DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Producto preparado con fruta tamizada adicionado de edulcorantes artificiales sustitutivos del azúcar y llevado a cocción hasta consistencia sólida, con una graduación final de (15 ± 3) °Brix / Product prepared with sifted fruit added from artificial sugar substitute sweeteners and cooked to solid consistency, with a final graduation of (15 ± 3) °Brix

COMPOSICION Y ORIGEN / COMPOSITION AND ORIGIN

Membrillo nacional (55%), Agua, Edulcorantes (sorbitol, ciclamato sódico y sacarina sódica), Gelificantes (carragenato, goma de garrofin y pectina), Acidulante (ácido cítrico), Conservador (benzoato sódico), Antioxidante (ácido ascórbico) y Colorante (β -caroteno). Producto fabricado en España/ National quince (55%), Water, Sugar (sorbitol, sodium cyclamate and sodium saccharin), Gelling agents (carrageenan, garrofin gum and pectin), acidulant (citric acid) and conservative (sodium benzoate), Antioxidant (ascorbic acid) and Coloring (β -carotene). Manufactured in Spain.

CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Parámetro / Parameter	Valores Medios / Average Value	Método/Técnica / Method/Technique
pH (unidades) / pH (units)	$3,7 \pm 0,2$	Electroquímico / Electrochemical
Sólidos solubles (porcentaje) / Soluble Solids (percentage)	15 ± 3	Refractométrico / Refractometer
Acidez (g/Kg) en ACA / Acidity (g/Kg)	5 ± 2	Volumetría / Volumetry
Color / Colour	Crema claro / Light Cream	Sensorial / Sensory
Sabor / Flavor	Característico / Characteristic	Sensorial / Sensory
Olor / Odor	Característico / Characteristic	Sensorial / Sensory
Restos de vegetal propio / Remains of own vegetable	Ausencia / Absence	Inspección visual / Visual inspection
Semillas / Seeds	Ausencia / Absence	Inspección visual / Visual inspection

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Ensayo / Assay	Resultados / Results	Método / Method
Mohos y levaduras (ufc/g) / Molds and yeasts (cfu/g)	<10	Recuento / Count
Listeria monocitógenas (ufc/g) / Listeria monocytogenes (cfu/g)	<100	Recuento / Count

COMPOSICION NUTRICIONAL Componentes nutritivos por 100 gramos (valores medios) En base a el analisis del alimento / NUTRITIONAL

COMPOSITION Nutritious components per 100 grams (average values) Based on food analysis

Valor energético / Energetic value	258 kJ / 61 kcal
Grasas / Fat	<0,5 g
de las cuales saturadas / of which are Saturated	0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	16 g
de los cuales azúcares / of which are Sugars	8 g
Polialcoholes/ Polyols	4,2g
Fibra alimentaria /Dietary Fiber	3,1 g
Proteínas / Proteins	<0,5 g
Sal / Salt	0,15 g

OTROS REQUISITOS / OTHER REQUIREMENTS

Producto cocido a temperatura superior a 90 °C, durante al menos 5 minutos y envasado a temperatura superior a 70 °C. / Product cooked at a temperature higher than 90°C, for at least 5 minutes and packed at a temperature above 70°C.

FORMATOS COMERCIALES / COMMERCIAL FORMATS

Fiambra de plástico de 1500 g de peso neto / Plastic packaging of 1500 g net weight

Fiambra redonda de plástico de 600 g de peso neto / Round plastic packaging of 600 g net weight

Fiambra de plástico termosellada de 350 g de peso neto / Termosealed plastic packaging of 350 g net weight

Fiambra de plástico termosellada de 175 g de peso neto / Termosealed plastic packaging of 175 g net weight

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION / CONDITIONS OF STORAGE AND DISTRIBUTION

El producto se debe conservar en lugar fresco y seco. / The product should be kept in a cool, dry place.

CONSUMO PREFERENTE DEL PRODUCTO / PREFERABLE PRODUCT CONSUMPTION

2 años / 2 years

Una vez abierto el producto se mantiene perfectamente durante un mes refrigerado. A temperatura ambiente el grado de sinéresis es mayor por lo que la recomendación de mantener refrigerado una vez abierto el envase, resulta adecuada. / Once opened, the product can be perfectly kept refrigerated for a month. At room temperature the degree of syneresis is higher, so the recommendation to keep refrigerated once the container is opened is adequate.

CONSUMIDOR SENSIBLE / SENSITIVE CONSUMER

El producto es apto para enfermos celíacos / The product is suitable for celiac patients

No contiene alérgenos/ Does not contains allergens

SIN GLUTEN / DOES NOT CONTAIN GLUTEN

CERTIFICADOS / CERTIFICATES

BRC

IFS

CONSEJOS DE UTILIZACION / TIPS FOR USE

Consumo directo. No se requieren condiciones especiales de utilización. / Direct consumption. No special conditions of use.

Motivos obligados de actualización / Mandatory reasons for updating

La hoja de especificaciones se actualizará en caso de cualquier modificación de materias primas, fórmulas / recetas, procesos o envases que influyan en los productos finales / The specification sheet will be updated in case of any modification of raw materials, formulas / recipes, processes or packaging that influence the final products

OTROS DATOS DE INTERES / OTHER DATA OF INTEREST

Membrillo Emily para la comercialización de estos productos cumple con la reglamentación legal vigente en cuanto a residuos, de plaguicidas y no utiliza productos genéticamente modificados o irradiados. Asimismo, por el diseño de sus instalaciones y procesos, productivos y las medidas preventivas implantadas garantiza que no existe contaminación cruzada. Esta especificación técnica ha sido elaborada bajo cumplimiento de la legislación nacional y europea / Membrillo Emily for the commercialization of these products complies with the current legal regulations regarding waste, pesticides and does not use genetically modified or irradiated products. Also, by the design of its facilities and productive processes and the preventive measures implemented, it guarantees that there is no cross contamination. This technical specification has been drawn up in compliance with national and European legislation

NOTA / NOTE

En caso de no ser devuelta firmada en un plazo de 48 horas, se considera aprobada por el cliente / In case of not being returned signed within a period of 48 hours, it is considered approved by the client