



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

Carne de Membrillo Artesana / Gourmet Quince Paste

DESCRIPCION DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Producto preparado con fruta tamizada y adicionado de azúcar, y llevado a cocción hasta consistencia sólida, con una graduación final de (66 ± 3) °Brix / Product prepared with fruit sifted and added sugar, and cooked to a solid consistency, with a final graduation of (66 ± 3) °Brix

COMPOSICION Y ORIGEN / COMPOSITION AND ORIGIN

Membrillo nacional (58%), Azúcar, Gelificante(pectina), acidulante(ácido cítrico) y conservador(benzoato sódico). Producto fabricado en España / National quince (58%), Sugar, Gelling (pectin), acidulant (citric acid) and conservative (sodium benzoate). Manufactured in Spain.

CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Parámetro / Parameter	Valores Medios / Average Value	Método/Técnica / Method/Technique
pH (unidades) / pH (units)	3,2 ± 0,2	Electroquímico / Electrochemical
Sólidos solubles (porcentaje) / Soluble Solids (percentage)	66 ± 3	Refractométrico / Refractometer
Acidez (g/Kg) en ACA / Acidity (g/Kg)	8 ± 2	Volumetría / Volumetry
Color / Colour	Rojo anaranjado típico / Typical Oranged Red	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	1148 kJ / 270 kcal
Grasas / Fat	<0,5 g
de las cuales saturadas / of which are Saturated	0,0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates	67 g
de los cuales azúcares / of which are Sugars	62 g
Fibra alimentaria / Dietary Fiber	4,1 g
Proteínas / Proteins	<0,5 g
Sal / Salt	0,02 g

OTROS REQUISITOS / OTHER REQUIREMENTS

Producto cocido a temperatura superior a 90 °C, durante al menos 30 minutos y envasado a temperatura superior a 85 °C. Una vez enfriado, el envase de 800 gramos de peso neto es envasado al vacío. Las bandejas de 250 gramos de peso neto son envasadas a temperatura ambiente. / Product cooked at a temperature higher than 90°C, for at least 30 minutes and packed at a temperature above 85°C. Once cooled, the 800 gram net weight package is vacuum packed. Trays of 250 grams of net weight are packaged at room temperature.

FORMATOS COMERCIALES / COMMERCIAL FORMATS

Caja de madera de 5000 g de peso neto / Wooden box of 5000 g net weight

Caja de madera de 4000 g de peso neto / Wooden box of 4000 g net weight

Caja de madera de 1500 g de peso neto / Wooden box of 1500 g net weight

Caja de madera de 800 g de peso neto / Wooden box of 800 g net weight

Fiambrera de plástico de 4000 g de peso neto / Plastic Packaging of 4000 g net weight

Fiambrera de plástico de 3500 g de peso neto / Plastic Packaging of 3500 g net weight

Fiambrera de plástico de 1750 g de peso neto / Plastic Packaging of 1750 g net weight

Bandeja de plástico termosellada de 250 g de peso neto / Thermosealed plastic tray of 250 g net weight

Envase de plástico de 100 g de peso neto / Plastic Packaging of 100 g net weight

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION / CONDITIONS OF STORAGE AND DISTRIBUTION

Para el formato Bandeja de plástico termosellada de 250 g de peso neto MANTENER REFRIGERADO. Para el resto de formatos el producto se debe conservar en lugar fresco y seco. / For the format Thermosealed plastic tray of 250 g of net weight KEEP REFRIGERATED. For all other formats, 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, tanto refrigerado como a temperatura ambiente / Once opened, the product is perfectly maintained for a month refrigerated and at room temperature.

CONSUMIDOR SENSIBLE / SENSITIVE CONSUMER

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

No contiene alérgenos / Does not contain 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