

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR:	
Pto. 16 consumidor final Ed. 3 pto 12 cambio en los parámetros microb Ed 4 pto 18 modificacion legislación y pto 12 adaptacion valor energético a Directiva 2008/100/CE (fibra) Ed. 5 cambio ingredientes y pto 3 y 15 Ed. 6 pto 12 Ed. 7 añadir lista alergenosa Ed. 8 cambio inf nutricional Ed. 9 cambio ingrediente	
REVISADO: Raquel Linares	APROBADO: Daniel Carmona

1.- PRODUCTO: MERMELADA DE ALBARICOQUE EXTRA**2.- CATEGORÍA COMERCIAL: MERMELADA EXTRA****3.- FORMATOS: CAJA DE 200 UNIDADES DE 25 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.- N° REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS: 21.0000276/CO**8.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:**

Producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.

9.- PROCESO DE ELABORACIÓN:

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 introducido en Termobrix, donde se eleva la temperatura durante un tiempo determinado. Una vez finalizado el proceso, con las bombas es pasado el producto hacia la máquina de envasado. Los envases se llenan con máquinas dosificadoras. La misma máquina cierra el envase. Los envases se introducen en sus correspondientes cajas de cartón que son retráctiles. Una vez listos los palets, éstos están listos para su posterior distribución.

10.- INGREDIENTES:

PULPA DE ALBARICOQUE; AZÚCAR; JARABE DE GLUCOSA Y FRUCTOSA; ESPESANTE: PECTINA (E-440), GOMA GUAR (E-412); ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (E-330); CONSERVADORES: BENZOATO SÓDICO (E-211), SORBATO POTÁSICO (E-202)

11. RECETA

Se encuentra detallada en un documento aparte a disposición del personal

12.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
PARÁMETRO	RESULTADOS	NORMATIVA
Color	Aceptable	Aceptable
Sabor	Aceptable	Aceptable
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
PARÁMETRO	RESULTADOS	NORMATIVA
Nº huesos	0%	-
Fragmentos huesos	0%	1%
Restos vegetal propio	0%	1%
Restos de piel	0%	1%
Pedúnculos	0%	1%
Semillas	0%	1%
Grasas de las cuales saturadas	0%	-
Proteínas	0,60%	-
Fibra	1,4%	-
Sal	0,04%	-
Hidratos de carbono	50,4%	-
De los cuales Azúcares	47,4%	-
Valor energético	207 Kcal/100 g 878 Kjul/100 g	-
pH	3,46	-
°Brix	54°	40-60°
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETRO	RESULTADOS	NORMATIVA
Listeria monocitogenes	<100 ufc/ g	<100 ufc/ g
Aerobios mesofilos	<1000 ufc/g	<1000 ufc/g
Clostridium S. Reduct.	<1000 ufc/g	<1000 ufc/g
Estafilococos Aureus	Ausencia/ g	Ausencia/ g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g	<500 ufc/g

* VALORES MEDIOS

13.- FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 Años desde la fabricación (ver fecha en el envase)

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
- N° Lote
- N° 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:

- R.D. 670/1990 de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.
- 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 energía 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, así como sus condiciones de utilización. Modificados los anexos por Orden SPI/681/2011