

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		PAGINA 1/2
	MEMBRILLO AZÚCAR 350G		Registro sanitario RSIPAC 21-08973/CAT RSG 21-12572/L
Código producto	751002 membrillo azúcar 350g		

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

Producto obtenido a partir de membrillos enteros y sanos, los cuales se han sometido a un exhaustivo proceso productivo, donde se lavan e inspeccionan antes de proceder a su triturado, eliminación de pepitas y piel. Se le añade azúcar de caña, pectina de frutas y zumo de limón para conseguir el producto final. Su pasteurización siempre será la mínima posible para garantizar su estabilidad y la preservación del máximo de sus propiedades organolépticas.

2. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS.

Color: Rojizo/ anaranjado, característico del membrillo artesano
 Olor/sabor: Fresco afrutado. Ausencia de sabores y olores extraños.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

Ingredientes: Membrillos, azúcar, pectina de fruta y zumo de limón.
 Variedades: Típicas de España.
 Aditivos: Ninguno.
 Textura: Típica del producto. Corte limpio.

Componentes nutritivos por 100g						
Valor energético		Proteínas	Hidratos de carbono 60.91g	Grasas 0.0g	Fibra	Sal
kcal	Kj					
254.64	1066.13	0.21 g	De los cuales azucars 49.08g	De las cuales saturadas 0.0g	5.08g	0.872mg

4. ALERGENOS ALIMENTARIOS

No contiene. Sin gluten.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Se garantiza la estabilidad microbiológica del producto.

**FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO**

PAGINA 2/2

MEMBRILLO AZÚCAR 350G

Registro sanitario

RSIPAC
21-08973/CAT
RSG 21-12572/L

Código producto

751002 membrillo azúcar 350g

6. DEFECTOS.

Libre de impurezas y cuerpos extraños a la fruta.

7. ENVASES Y ALMACENAMIENTO.

Envasado en bandejas de 350g.

Presentación: Estuche individual dentro de caja de cartón de 12 unidades.

Expedición: Europalet

Formato 350g: 91 cajas por palet (13 packs por piso)

Código del producto.

	Código Capell	Código EAN13	DUN14
Membrillo azúcar 350g	751002	8414092002101	18414092002102

Se almacena a temperatura ambiente y en un ambiente seco.

8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.

12 meses, a partir de la fecha de fabricación