



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

### DULCE DE MEMBRILLO

#### 1. DEFINICIÓN

Dulce de membrillo natural obtenido a partir de la pulpa de fruta sin la presencia de aditivos ni colorantes.

Todo el proceso de elaboración, como la maquinaria utilizada, cumple las buenas prácticas comerciales y normas de higiene.

#### 2. PROPIEDADES SENSORIALES

**Color:** rojizo.  
**Aroma:** afrutado.  
**Sabor:** dulce afrutado.  
**Textura:** granulado suave.

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

<b>Ingredientes:</b>	pulpa de fruta	55%
	azúcar de caña	44%
	limón natural	0,5%
	pectina	0,5%
<b>Aditivos:</b>		ninguno
<b>°Brix:</b>		65
<b>pH:</b>		3,10
<b>Humedad:</b>		26,61%
<b>Valor energético:</b>		297Kcal/100g
<b>Proteínas totales:</b>		0,41%
<b>Hidratos de carbono:</b>		72,24%
<b>Lípidos totales :</b>		0,68%

No contiene ingredientes alergénicos.

#### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<b>Total de hongos y levaduras ( u.f.c./g)</b>	< 0,1
<b>Recuento total ( u.f.c./g)</b>	< 0,1

Se garantiza la estabilidad microbiológica del producto.

## **5. NIVEL DE DEFECTOS**

Libre de impurezas y cuerpos extraños, así como de la presencia de pesticidas.

## **6. FORMATOS Y ENVASES**

Barra de 3 Kg envasada en celofán alimentario.

Tarrina de 350 g termosellado.

(Para ambos, cajas de presentación en cartón reciclado con información del producto completa, según la normativa vigente.)

Barqueta de 1,4 Kg termosellado y con tapa etiquetada con la información completa.

## **7. EMBALAJE**

Cajas de cartón de 36 x 24 x 20 cm que contienen 4 barras de 3 Kg/u.

Peso bruto 15 Kg.

Cajas de cartón de 34 x 23 x 15 cm que contienen 12 tarrinas de 350 g/u.

Peso bruto 5 Kg.

Cajas de cartón de 23 x 23 x 17 cm que contiene 4 barquetas de 1,4 Kg/u.

Peso bruto 6 Kg.

## **8. ALMACENAMIENTO**

Se recomienda lugares secos y limpios a temperaturas que no excedan a los 25 a 30 °C.

Una vez abierto el producto es conveniente mantenerlo refrigerado.

## **9. VIDA UTIL**

12 meses a partir de la fecha de fabricación.