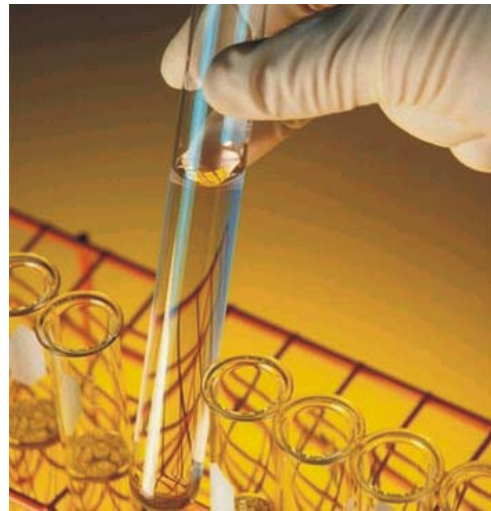
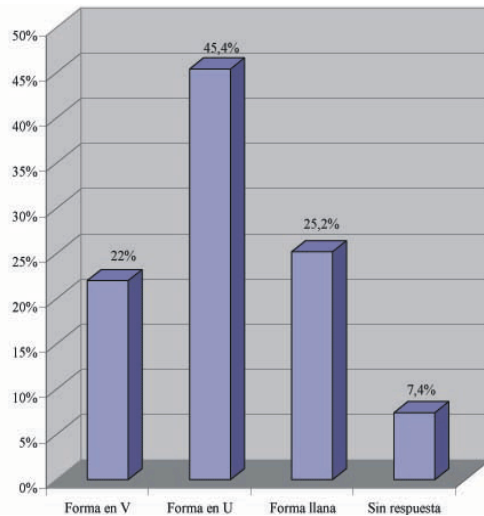


FICHA TÉCNICA



CONFITURA
POMELO ROJO
v 05.11 rev.0



www.jalancina.com

elaborada por: Fco. Javier Ayas Magaña

la jalancina s.l.

C/ Colón, 70. 46640 Jalance (Valencia) tel. 962 196 003. jalancina@jalancina.com

PRODUCTO

El alcance de la ficha es para el producto confitura de pomelo rojo. La misma es elaborada con pulpa de frutos sanos y con textura apropiada, envasada en recipientes herméticos de vidrio, y tratadas térmicamente, garantizándose así una esterilización industrial o técnica definida en el artículo 2.05.00 del Código Alimentario Español, con envasado en recipientes herméticos.

INGREDIENTES

Azúcar, pomelo rojo, agua, pectina de frutas y acidulante (ácido cítrico)

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

La Jalancina S.L. certifica que las materias primas con las que se elaboran nuestros productos no han sido modificadas genéticamente, según información proporcionada por nuestros proveedores, por tanto, tal y como se describe en el Reglamento CE 1829/2003, no se requiere etiquetado específico adicional.

ETAPAS DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Adición y dosificación de ingredientes: se adicionan los ingredientes según un orden específico y estandarizado. 2

Calentamiento y elaboración: los ingredientes se calientan y elaboran en marmitas de acero inoxidable, manteniéndose en las mismas el tiempo necesario para alcanzar el grado óptimo de elaboración del producto.

Envasado: se envasa el producto final en botes de cristal.

Pasteurización y enfriamiento: proceso a través del cual conseguimos una esterilidad comercial del producto.

Etiquetado y paletizado: etiquetado identificativo del producto, ingredientes, fabricante, caducidad y condiciones de conservación.

CODIFICACIÓN

El lote está compuesto por los siguientes indicadores: **AAMMDD** (A,M,D=números del 0 al 9)

AA Año de fabricación

MM Mes de fabricación

DD Día de fabricación

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Es recomendable conservar el producto a una temperatura inferior a 25 °C, y en condiciones de humedad relativa normales. Preservar de la luz solar. En caso de estar el producto expuesto a la misma, se pueden observar cambios de tonalidad. Una vez abierto, conservar en refrigeración como máximo, cinco días.

USO PREVISTO

Apertura y uso del mismo tal cual o en platos más elaborados.

MODO DE EMPLEO

Utilizar directamente para la elaboración de cualquier plato (como salsa) o postre.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

La información logística es particular y exclusiva, y queda reflejada en fichas individuales. Por ello, rogamos se pongan en contacto con La Jalancina s.l. para ampliar dicha información, en caso de que sea necesario.

3

ALÉRGENOS

| ALÉRGENO | PRESENCIA | POSIBILIDAD DE PRESENCIA POR CONTAMINACIÓN CRUZADA |
|---|-----------|--|
| Altramuz y productos derivados | - | - |
| Cereales con Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas y productos derivados) | - | - |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | - | - |
| Huevos y productos a base de huevos | - | - |
| Pescados y productos a base de pescados | - | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | - | - |
| Soja y productos a base de soja | - | - |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | - | - |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces...) | - | - |
| Apio y productos derivados | - | - |
| Mostaza y productos derivados | - | - |
| Moluscos y productos derivados | - | - |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | - | - |
| Anhidrido sulfuroso y Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO ₂ | - | - |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| PARÁMETROS | DESCRIPCIÓN |
|------------|--------------------------|
| OLOR | Agradable |
| COLOR | Naranja pardo |
| TEXTURA | Firme, compacta y blanda |
| SABOR | Dulce |

DIMENSIONES

| PARÁMETROS | VALORES MEDIOS |
|------------|---------------------------|
| MEDIDAS | Ver información logística |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARÁMETROS* | VALORES MEDIOS |
|----------------------------|----------------|
| Incubación 7 días a 55 °C | Sin alteración |
| Incubación 21 días a 37 °C | Sin alteración |
| Rto. Aerobios mesófilos | < 10 ufc/g |
| Rto. Anaerobios mesófilos | < 10 ufc/g |
| Rto. Mohos y levaduras | < 10 ufc/g |
| Inv. Escherichia coli | Ausencia/g |
| Inv. Salmonella | Ausencia/25 g |
| Inv. Coliformes totales | Ausencia/g |

Sin modificación de las características físico-químicas y organolépticas tras la incubación. Producto comercialmente estéril.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| PARÁMETROS | VALORES MEDIOS |
|---------------------------|----------------------|
| pH | 3,1-3,3 |
| Vacio | Mayor de 10 cm de Hg |
| Esacio de cabeza | Máximo un 10 % |
| Grados brix | 62-68 |
| Colorantes | Ausencia |
| Cierre o posición de uñas | Entre 3 y 8 mm |
| Seguridad del cierre | > 0 |
| Grado alcohólico | No tiene |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

| | En 100 g producto |
|-------------------------------|----------------------|
| Valor energético (kJ/kcal) | 1134/267 |
| Proteínas (g) | 0,3 |
| Hidratos de carbono (g) | 66 |
| Grasas (g) | 0,2 |

LEGISLACIÓN APLICABLE

Toda la que afecte al producto y a las condiciones de fabricación, almacenamiento, condiciones estructurales de locales, parámetros microbiológicos y físico-químicos, etc, y que esté vigente.

R.S.I.

21.00244/V: fabricación y/o elaboración y/o transformación, envasado, distribución y almacenamiento de conservas de frutas, hortalizas, verduras y legumbres.

26.09066/V: fabricación y/o elaboración y/o transformación, envasado, distribución y almacenamiento de comidas preparadas a base de pescado.

5

REVISIÓN

05 de mayo de 2011

Elaborado por Fco. Javier Ayas Magaña - Lic. Química - Col. Nº 1295/Mu

