



JOSÉ SANDOVAL, S.L.
Avda. Valencia, 58-60
30500 Molina de Segura. Murcia
Teléfono: 968 610 291- Fax: 968 613 398
e-mail: fernandogarcia@conservassandoval.com

FICHA TÉCNICA

CABELLO DE ANGEL HISPANIA

PRODUCTO: Cabello de Angel. Obtenido de la pulpa de calabaza "Cucurbita ficifolia bouche"

ENVASE	BRUTO	NETO	REFERENCIA
BOTE	5,700 kg	5.370 kg	122/103089/A17

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

INGREDIENTES: Pulpa de calabaza, azúcar y glucosa.

ADITIVOS

FUNCIÓN	PRODUCTO	Nº IDENTIFICACION	CONTENIDO
Reguladores de la acidez	Ácido cítrico	(E-330)	Q.S.
Estabilizantes	Almidón	(E-1422)	Q.S.
	Goma garrofin	(E-410)	
	Carragenatos	(E-407)	<1000 ppm
Conservantes	Sorbato potásico	(E-202)	<1000 p.p.m.
	Metabisulfito sodico	(E-223)	<100 mg./kg.

AROMAS: Aroma de limón 1 ÷ 2 gr/kg

CADUCIDAD

Resultados basados en experimentos físico-químicos han probado que la vida media del producto desde su elaboración es de 5 años para los botes y de 1 año para los cubos Se aconseja su almacenamiento en lugares secos y frescos. Mantener en cámaras frigoríficas cuya temperatura oscile entre 0-10°C, una vez abierto el producto.

RESULTADOS ANALÍTICOS

<u>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO</u>	
Aerobios mesofilos	< 10 ufc / g
Anaerobios	< 10 ufc / g
Estafilococcus Aureus	< 10 ufc/ g
Coliformes	< 10 ufc / g
E. Coli	< 10 ufc / g
Mohos y levaduras	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
PARÁMETRO	MÍNIMOS	MÁXIMOS
Textura	Característica	
Color	Típico	
Sabor y olor	Característicos	
Defectos	Ausencia	
Brix	48	52
pH	4.0	4.5
Ácido Sórbico		500 p.p.m.
Anhídrido sulfuroso (Sulfitos)		<100 mg/kg
Acidez (en ácido cítrico)		0.2%
Estaño	< 10 p.p.m.	250 p.p.m.
Plomo	No se detecta	0,1 mg/kg
Cobre	0,30 p.p.m.	10 p.p.m.
Cadmio	No se detecta	0,05 mg/kg

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 g CABELLO SANDOVAL	
Acidos Grasos Saturados	<0,1 g
Azucares Totales	52,1 g
Cenizas Totales	0,4 g
Cloruro Sodico	0,24 g
Grasa	0,2 g
Hidratos de Carbono	74,8 g
Humedad	24,4 g
Proteinas	0,2 g
Valor energético (Kcal)	302 kcal
Valor Energetico (kJ)	1282 kJ

REGLAMENTACIÓN TÉCNICA SANITARIA APLICABLE

-REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

-REGLAMENTO (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

-REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

-Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE

-REGLAMENTO (CE) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

-REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

-REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 931/2011 DE LA COMISIÓN de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

-REGLAMENTO (CE) No 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.



JOSÉ SANDOVAL, S.L.
Avda. Valencia, 58-60
30500 Molina de Segura. Murcia
Teléfono: 968 610 291- Fax: 968 613 398
e-mail: fernandogarcia@conservassandoval.com

-[Reglamento \(UE\) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011](#), sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (aplicable a partir del 1 de mayo de 2011 salvo excepciones).

-Reglamento (CE) 450/2009 de la Comisión, de 29 de mayo de 2009, sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos.

-Reglamento (CE) N° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (aplicable en función del Reglamento 1333/2008)

-Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

-Reglamento (CE) n° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria 05/11/15 .

-REGLAMENTO (CE) No 1925/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos

-REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 828/2014 DE LA COMISIÓN de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los ntos

-REGLAMENTO (UE) 2020/685 DE LA COMISIÓN de 20 de mayo de 2020 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de perclorato en determinados alimentos

-REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos

-REGLAMENTO 2018/775 de 28/05/2018 por el que modifica el reglamento 1169/2011 en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia el origen del ingrediente primario

CODIFICACIÓN: Día de fabricación - día de caducidad
--

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- El producto, una vez elaborado y envasado, se almacena adecuadamente, evitándose de esta forma todo tipo de contaminación ya sea física o química.
- Los recipientes se colocan en palets en número y altura adecuada, se precintan con plástico film, de esta manera evitaremos el desplazamiento y caída durante su transporte.
- El transporte de los palets se realiza sin la presencia de otros productos que pudieran afectar la integridad del elaborado y en correctas condiciones de higiene.