



CABELLO DE ÁNGEL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Pulpa de calabaza tipo cidra cayote (Cucurbita ficifolia bouche)

ENVASE

BRUTO	13 Kg
NETO	12,400 Kg

INGREDIENTES

Pulpa de calabaza, azúcar y glucosa.

ADITIVOS

FUNCIÓN	PRODUCTO	Nº IDENTIF.	CONTENIDO
ESPESTANTES	Almidón	(E-1420)	Q.S.
ESTABILIZANTES	Harina de garrofin	(E-410)	<10000 p.p.m.
	Carragenanos	(E-407)	
CONSERVANTES	Sorbato Potásico	(E-202)	<1000 p.p.m
	Metabisulfito Sódico	(E-223)	<100 mg/kg
REGULADORES DE LA ACIDEZ	Ácido cítrico	(E-330)	Q.S.

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.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Aerobios mesófilos	< 10 ufc / g
Anaerobios	< 10 ufc / g
Coliformes	Ausencia / g
E.Coli	Ausencia / 25 g
Mohos y levaduras	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

PARÁMETRO	MÍNIMOS	MÁXIMOS
Color	Típico	
Sabor y olor	Característicos	
Defectos	Ausencia	
Brix	50	58
pH	4,00	4,50
Anhídrido sulfuroso (sulfitos)		<100 mg/kg
Acidez (en ácido cítrico)		0,15%
Ácido Sórbico		0,58 g/kg
Estaño	<10 p.p.m.	250 p.p.m.
Plomo	No se detecta	1 p.p.m.
Cobre	0,30 p.p.m.	10 p.p.m.
Cadmio	No se detecta	0 p.p.m.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Hidratos de carbono	51 g
Grasas	0,1 g
Proteínas	0,3 g
Fibra	0,7 g
Kcalorías	195
Kjulios	845

REGLAMENTACIÓN TÉCNICA SANITARIA APLICABLE

REGLAMENTO (UE) N o 438/2013 DE LA COMISIÓN de 13 de mayo de 2013 por el que se modifica y corrige el anexo II del Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios.

Real Decreto 2196/2004 por el que se modifica el Real Decreto 142/2002.

Directiva 2003/89/ CE de 10 de Noviembre de 2003. Por lo que se modifica la Directiva 2000/12/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.

Real Decreto 670/1990, del 25 de Mayo por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y mermeladas de frutas, crema de castañas y mermeladas de frutas. B.O.E. 31 de Mayo de 1990.

Corrección de errores del Real Decreto 670/1990 de 25 de mayo (BOE 18 de septiembre de 1990).

Real Decreto 2024/1978, del 2 de Junio, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración de conservas vegetales.

Corrección de errores del Real Decreto 2420/1978 de 2 de junio de 1978 (BOE .8 de noviembre de 1978).

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,(60 CUBOS POR PALET) 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.