



Página	1 / 2
Edición	1
Fecha	01-ene.-21

Ficha Técnica	
Denominación legal	MERMELADA DE CACTUS
Denominación comercial	MERMELADA DE CACTUS
Nº Ficha	12

Razón Social	El Masapé de La Gomera S.L
Dirección	Polígono Ind. Valle Güimar s/n
de	Parcela 12, Manzana 8, 38509, Candelaria
fabricación	S/C de Tenerife
Teléfono	822902047
E-mail	calidad@elmasape.com
Inés Hdez. Piñero	Inés Hdez. Piñero
Nº RGSEAA	21.035780/TF

822902047
calidad@elmasape.com
Inés Hdez. Piñero
21.035780/TF

Descripción	Mermelada para untar
-------------	----------------------

Ingredientes	Cactus, papaya, azúcar, zumo de naranja, espesante (E-440), acidulante (E-330), conservante (E-202), canela molida, anís líquido, raspadura de limón. PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS, ANHIDRIDO SULFUROSO, SÉSAMO Y DERIVADOS LÁCTEOS. Elaborado con 66 gr de fruta por 100 gr. Contenido total de azúcares 45,6 gr por 100 gr.
--------------	---

Información de Alérgenos	Alérgeno	Como Ingrediente	Posibilidad de Contaminación cruzada	Alérgeno Etiquetable
	Cereales que contengan Gluten y productos derivados	-	SI	Puede contener trazas de gluten
Crustáceos y productos derivados	-	-	-	
Huevos y productos derivados	-	-	-	
Pescado y productos derivados	-	-	-	
Cachuetas y productos derivados	-	-	-	
Soja y productos derivados	-	SI	Puede contener trazas de soja	
Leche y productos derivados	-	SI	Puede contener trazas de derivados lácteos	
Frutos secos y productos derivados	-	SI	Puede contener trazas de frutos de cáscara	
Apio y productos derivados	-	-	-	
Mostaza y productos derivados	-	-	-	
Granos de sésamo y productos derivados	-	SI	Puede contener trazas de sésamo	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones: > 10 mg/kg ó 10 mg/L expresado como SO ²	-	SI	Puede contener trazas de sulfitos y anhidrido sulfuroso	
Moluscos y productos derivados	-	-	-	
Altramuces y productos derivados	-	-	-	

Proceso de Elaboración	Recepción de m. prima>Almacenamiento>Pelado de ingredientes>Mezclado (T inicial: 100°C; t: 10 min)>Cocción (T final: 140°C; t: 30-40 min. Aprox)> Triturado (T: 140°C; t: 10-15 min >Envasado y Etiquetado>Distribución (T: ambiente)
------------------------	---

Población de destino	A todo el público en general
----------------------	------------------------------

Envasado y Formatos	220g / 4 Kg
---------------------	-------------


Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco
--------------	-------------------------------------

Modo de empleo	Listo para consumo
----------------	--------------------

Lote	<p>Nº LOTE: aa-b-yy-ddd</p> <p>aa: Código interno del producto</p> <p>b: Número de fabricación del día (si se realizan el mismo producto con la misma materia prima pero de distinto lote, se debe cambiar el número de fabricación, por defecto será 0. Si se produce este hecho, aumenta la siguiente que se haga del mismo producto)</p> <p>yy: Los últimos dos dígitos del año de fabricación</p> <p>ddd: Día numérico del año de fabricación, contando desde el 1 de enero</p>
------	--

Caducidad	Dos años después de su fecha de fabricación
-----------	---

Características Organolépticas	OLOR	afrutado	ASPECTO	Sólido
	COLOR	rojizo	TEXTURA	Suave
	SABOR	Dulce	CONSISTENCIA/VISCOSIDAD	Alta

	Ficha Técnica		<i>Razón Social</i>	El Masapé de La Gomera S.L
	<i>Denominación legal</i>	MERMELADA DE CACTUS	<i>Dirección</i>	Polígono Ind. Valle Güimar s/n
	<i>Denominación comercial</i>	MERMELADA DE CACTUS	<i>de</i>	Parcela 12, Manzana 8, 38509, Candelaria
			<i>fabricación</i>	S/C de Tenerife
<i>Teléfono</i>			822902047	
<i>E-mail</i>			calidad@elmasape.com	
<i>Inés Hdez. Piñero</i>			Inés Hdez. Piñero	
<i>Nº RGSAA</i>			21.03578C/TF	
<i>Nº Ficha</i>	12			
<i>Página</i>	2 / 2			
<i>Edición</i>	1			
<i>Fecha</i>	01-ene-21			

Criterios	Límite y/o tolerancia		Límite y/o tolerancia	
	Físico-Químicos	pH	4,19	
Microbiológicos	<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	n=5 c=0 Aus/25 g n=5 c=0 100 ufc/g		
Valor Nutricional (en 100g)	Valor energético	762 KJ/182Kcal	Azúcares	72.5 g
	Proteínas	<3 g	Grasas Totales	<0,2 g
	Hidratos de Carbono	45,6 g	Fibra alimentaria	<1.0
	Sodio	0,1		

Legislación Aplicable	Seguridad Alimentaria	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.
	Etiquetado y Alérgenos	Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios,
		Reglamento (UE) 1169/2011 del parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre sobre la información facilitada al consumidor , y por el que se modifican los Reglamentos(CE) 1924/2006 y 1925/2006
	Analítica Microbiológica y/o F-Q	Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
		REAL DECRETO 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas. REAL DECRETO 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas.
		Reglamento CE 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
REAL DECRETO 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas		
REGLAMENTO (UE) N o 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión		

Observaciones Adicionales	
---------------------------	--


Elaborado por:



Técnico:
Inés Hernández Piñero

Revisado por:


Responsable de Calidad:
Fecha y Firma:



Nombre:
Inés Hernández Piñero

Aprobado por:

Administrador
Fecha y Firma:



Nombre:
Domingo Manuel Ramos Sierra