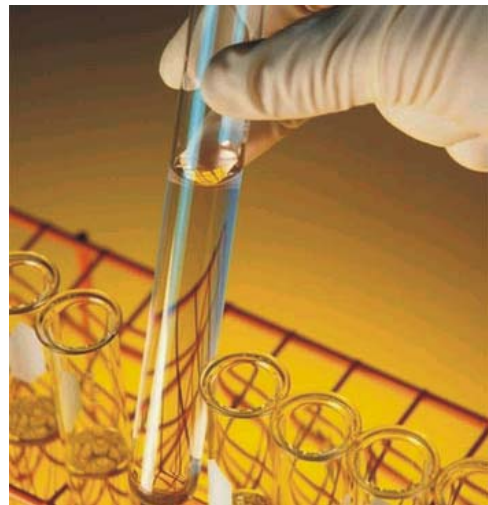
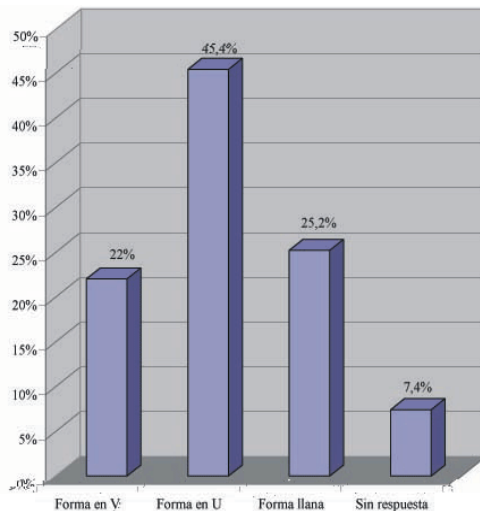


# FICHA TÉCNICA



MERMELADA  
PIMIENTO ROJO  
v 05.11 rev.0



[www.jalancina.com](http://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](mailto:jalancina@jalancina.com)

## PRODUCTO

El alcance de la ficha es para el producto mermelada de pimiento rojo. La misma es elaborada con pimientos rojos 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

Pimiento rojo, azúcar, agua, pectina de frutas, espesante E410 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.

**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 <sub>2</sub>	-	-

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
OLOR	Agradable
COLOR	Rojo
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	3,4-3,6
Vacio	Mayor de 10 cm de Hg
Esacio de cabeza	Máximo un 10 %
Grados brix	42-47
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)	727/171
Proteínas (g)	0,5
Hidratos de carbono (g)	42
Grasas (g)	0,3

## 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

