



MERMELADA DE DAMASCO – 1 KILO

**MERMELADAS Y MANJAR ELVI
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

FECHA: 2011

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE: Mermelada pastelera

USO: PASTELERÍAS

VIDA ÚTIL: 6 MESES

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mermelada elaborada con frutas , estabilizantes carragel Benzoato de sodio y sorbato de potasio,

3. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA: Homogéneo y viscoso

COLOR: Damasco amarillo

OLOR: Característico de la fruta

4. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PH (SOLUCIÓN 10%) 4 +/-

º BRIX: 64+/-1

CONSISTENCIA: SEMI - ESPESO

5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

RECuento TOTAL <1000 ufc / gr

COLIFORMES < 100 ufc /gr

HONGOS Y LEVADURAS < 100 ufc /gr

6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y ALMACENAMIENTO

ENVASE, CONTENIDO NETO: Caja de cartón corrugado con bolsa de polietileno de alta densidad 1 kilo, 10 unidades por caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Mantener a temperatura ambiente en lugar limpio, fresco y seco

ROTULACIÓN: Nombre, proveedor, cantidad neta, fecha de elaboración y vencimiento, nombre del producto, tabla nutricional



Información Nutricional Mermelada de Damasco 1 Kilo

Información Nutricional		
Porción : 1 Cucharada (15gr)		
Porción por envase : 67 Aprox.		
	100gr	1 Porción
Energía (Kcal)	177	26,55
Proteínas (gr)	0,4	0,06
Grasa Total (gr)	0,1	0,02
Hidratos de C. (gr)	43,7	6,56
Sodio (mg)	4	0,6