



MERMELADA DE DAMASCO – GRANEL

**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:	Cajas de cartón con bolsas de polietileno de alta densidad en su interior: 12 Kilos
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 Damasco Granel 12 Kilos

Información Nutricional		
Porción	: 1 Cucharada (15gr)	
Porción por envase : 800 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