



MERMELADA DE FRAMBUESA – 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, sorbato de potasio, colorante y saborizante

3. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA:	Homogéneo y viscoso
COLOR:	Granate oscuro
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 Frambuesa 1 Kilo

Información Nutricional		
Porción	: 1 Cucharada (15gr)	
Porción por envase: 67 prox.		
	100gr	1 Porción
Energía (Kcal)	250,5	37,58
Proteínas (gr)	0,4	0,06
Grasa Total (gr)	0,2	0,03
Hidratos de C. (gr)	60,9	9,14
fibra Total	1,2	0,18
Sodio (mg)	7	1,05