



MERMELADA DE FRAMBUEZA – 250 G

**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 Benzoato de sodio, 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: Bolsa de polipropileno mate con polietileno blanco: 250g.
Caja de cartón Blanco con 15 unidades de 250 g con un total de 3,750 g 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 250 G

Información Nutricional		
Porción	: 1 Cucharada (15gr)	
Porción por envase: 17 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