



## MERMELADA DE GUINDA – 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:** Rojo intenso

**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 Guinda 1 Kilo

<b>Información Nutricional</b>		
Porción	: 1 Cucharada (15gr)	
<b>Porción por envase : 67 Aprox.</b>		
	<b>100gr</b>	<b>1 Porción</b>
Energía (Kcal)	253	37,95
Proteínas (gr)	0,6	0,09
Grasa Total (gr)	0,1	0,02
Hidratos de C. (gr)	62,5	9,38
Sodio (mg)	7	1,05