



MERMELADA DE GUINDA – 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 ,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: 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 Guinda 250 G

Información Nutricional		
Porción	: 1 Cucharada (15gr)	
Porción por envase : 17 Aprox.		
	100gr	1 Porción
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