



## MERMELADA DE DAMASCO – 1 KILO

**MERMELADAS Y MANJAR ELVI  
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

**FECHA: 2011**

### 1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO

<b>NOMBRE:</b>	Mermelada pastelera
<b>USO:</b>	PASTELERÍAS
<b>VIDA ÚTIL:</b>	6 MESES

### 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mermelada elaborada con frutas, estabilizantes carragel Benzoato de sodio y sorbato de potasio,

### 3. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

<b>APARIENCIA:</b>	Homogéneo y viscoso
<b>COLOR:</b>	Damasco amarillo
<b>OLOR:</b>	Característico de la fruta

### 4. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

<b>PH (SOLUCIÓN 10%)</b>	4 +/-
<b>° BRIX:</b>	64 +/- 1
<b>CONSISTENCIA:</b>	SEMI - ESPESO

### 5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<b>RECUENTO TOTAL</b>	<1000 ufc / gr
<b>COLIFORMES</b>	< 100 ufc / gr
<b>HONGOS Y LEVADURAS</b>	< 100 ufc / gr

### 6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y ALMACENAMIENTO

<b>ENVASE, CONTENIDO NETO:</b>	Caja de cartón corrugado con bolsa de polietileno de alta densidad 1 kilo, 10 unidades por caja.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>	Mantener a temperatura ambiente en lugar limpio, fresco y seco
<b>ROTULACIÓN:</b>	Nombre, proveedor, cantidad neta, fecha de elaboración y vencimiento, nombre del producto, tabla nutricional



## Información Nutricional Mermelada de Damasco 1 Kilo

Información Nutricional		
Porción	: 1 Cucharada (15gr)	
Porción por envase : 67 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