



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 +/-
° 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

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