

LA JALANCINA - MERMELADAS Y ALMIBARES

FICHA TECNICA PERA ENTERA AL VINO TINTO



Registro sanitario: 21.00244/V

Ingredientes: Pera, vino tinto, azúcar, canela, clavo y acidulante (ácido cítrico).

Etapas del proceso de fabricación:

Se seleccionan las frutas con calidad extra, elaborando el producto de manera artesanal.

El producto se envasa y se posiciona de forma manual en tarros de cristal de tamaño adecuado, se cierran en continuo y se obtiene así un vacío óptimo. Con la pasteurización se consigue la esterilidad del producto. Consiste en un tratamiento térmico, en el que se mantiene el producto a una elevada temperatura durante un tiempo, y posteriormente se enfría.

Se etiqueta el producto de manera automática y se codifica al mismo tiempo.

Formato: Tarro de cristal de 2.650 ml.

Peso neto / Ecurrido: 2.650 gr. / 1.350 gr.

Almacenamiento: Conservar el producto a temperatura inferior a 25 ° C y en condiciones de humedad relativa normal (inferior al 80%). Preservar de la luz solar. En caso de estar expuesto a la misma, se pueden observar cambios de tonalidad. Una vez abierto, conservar en el refrigerador.

Información alérgenos / OGM: No contiene otros alérgenos externos / No contiene OGM.

Características organolépticas: Olor/Color/Textura/Sabor: Típico / Rojo rubí / Firme, sin romper el fruto / Típico

Características microbiológicas

.- Incubación 7 días a 55° C / Incubación 21 días a 37° C: Sin alteración / Sin alteración

.- Aerobios mesófilos / Anaerobios mesófilos / Mohos y levaduras: < 10 UFC/g / < 10 UFC/g / < 10 UFC/g

.- Escherichia coli / Salmonella / Coliformes totales: Ausencia/gramo / Ausencia/25 gramos / Ausencia/gramo

Características físico químicas

.- PH / Vacío / Espacio de cabeza / Grados Brix: 3,65-3,70 / Mayor de 10 cm. de HG / Máximo 10% / 18-22

.- Colorantes / Cierre / Seguridad del cierre: Ausencia / Entre 3 y 8 mm / > 0

.- Superposición / Compacidad: > 45% / > 75%

Valor nutricional por 100 gramos de producto:

.- Valor energético (KJ/Kcal): 352 KJ / 83 Kcal

.- Proteínas / Hidratos de carbono / Grasas / Alcohol etílico: 0,3 gramos / 17 gramos / 0,0 gramos / 2,0 gramos

Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 4 / 50 / 200