

## LA JALANCINA - MERMELADAS Y ALMIBARES

### FICHA TECNICA PERA ENTERA EN ALMIBAR



**Registro sanitario:** 21.00244/V

**Ingredientes:** Pera, azúcar, agua, acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (ácido ascórbico o vitamina C).

#### **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.

**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 / Blanco / 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):** 413 KJ / 97 Kcal

**.- Proteínas / Hidratos de carbono / Grasas / Alcohol etílico:** 0,3 gramos / 24 gramos / 0,0 gramos / 0,0 gramos

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