

## LA JALANCINA - MERMELADAS Y ALMIBARES

### FICHA TECNICA MERMELADA DE LIMON



**Registro sanitario:** 21.00244/V

**Ingredientes:** Limón, azúcar, agua, pectina de frutas y acidulante (ácido cítrico).

#### **Etapas del proceso de fabricación:**

Adición de ingredientes por orden específico. Los ingredientes se elaboran y se calientan en marmitas de acero inoxidable el tiempo necesario hasta alcanzar el grado óptimo de elaboración. Se envasa el producto final en botes de cristal. Con la pasteurización y el enfriamiento se consigue la esterilidad comercial del producto. Se etiqueta el producto con los ingredientes, fabricante, caducidad y condiciones de conservación.

**Formato / Peso unidad:** 250 ml. / 275 gramos

**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 y consumir antes de 5 días.

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

#### **Características organolépticas:**

**.- Olor/Color/Textura/Sabor:** Agradable / Amarillento pardo / Firme, compacta y blanda / Dulce

#### **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:** 2,7-3,2 / Mayor de 10 cm. de HG / Máximo 10% /62-68

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

#### **Valor nutricional por 100 gramos de producto:**

**.- Valor energético (KJ/Kcal):** 1.102 KJ / 259 Kcal

**.- Proteínas / Hidratos de carbono / Grasas:** 0,2 gramos / 64 gramos / 0,3 gramos

**Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet:** 6 / 360 / 2.160