

LA JALANCINA - MERMELADAS Y ALMIBARES

FICHA TECNICA MERMELADA DE MORA



Registro sanitario: 21.00244/V

Ingredientes: Mora, 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 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 y consumir antes de 5 días.

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

Características organolépticas:

.- Olor/Color/Textura/Sabor: Agradable / Morado / 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: 3,3-3,5 / Mayor de 10 cm. de HG / Máximo 10% / 55-60

.- 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): 925 KJ / 221 Kcal

.- Proteínas / Hidratos de carbono / Grasas: 0,4 gramos / 55 gramos / 0,1 gramos

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