

## LA JALANCINA - MERMELADAS Y ALMIBARES

### FICHA TECNICA MERMELADA DE PIMIENTO ROJO



**Registro sanitario:** 21.00244/V

**Ingredientes:** Pimiento rojo, azúcar, agua, pectina de frutas, espesante E-410 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. / 261 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/ Rojo / 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: 3,4-3,6 / Mayor de 10 cm. de HG / Máximo 10% / 42-47

.- 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): 727 KJ / 171 Kcal

.- Proteínas / Hidratos de carbono / Grasas: 0,5 gramos / 42 gramos / 0,3 gramos

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