

	<h2 style="color: green;">Ficha Técnica</h2> <h3>Mermelada de Fresa</h3>	Código FCH -26
		Versión 01
		Pagina 1 de 2

IDENTIFICACIÓN

Producto	MERMELADA DE FRESA
Marca - Presentación	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA S.A.S 8cc, 15cc, 30cc, 200cc, 500cc, 1000cc, 3000cc
Información de la Empresa	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA S.A.S / Cra. 1 este No. 4 - 71: Suesca-Cundinamarca / Teléfono: (091)6235742 cel. 312 4478437
Clasificación	Producto Terminado
Descripción	Producto de consistencia pastosa o gelatinosa obtenido por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas con adición de edulcorantes
Vida Útil	12 meses
Composición (Materia prima e ingredientes)	Azúcar blanca, pulpa fresa, fruta fresca (46%), glucosa, espesante (pectina), espesante (cmc), regulador de acides (ácido cítrico), color rojo fresa (C11), estabilizante (silicona antiespumante), secuestrante (cloruro de calcio), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico)
Tipo de tratamiento	Cocción
Método de Distribución	Camiones furgones
Registro Sanitario	RSAE12I12905
Legislación aplicable al producto	El producto está regido por parámetros internos de calidad basados en el Decreto 3075 de diciembre de 1997 Min Salud y según la resolución Min Salud 3929 de 2013
Liberación de Lote	Sensorial
Rotulado	Resolución 5109 de 2005 Min Salud.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	EQUIPO - MÉTODO
Color	Rojo fresa	Análisis Sensorial
Olor	Característico	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial
Textura	Suave	Análisis Sensorial

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS			
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		EQUIPO - MÉTODO
	Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	60		Refractómetro
PH a 20°C		3,4	Peachimetro
% de acides (Como ácido cítrico)	0.5	-	

ELABORO : JIMMY PAÉZ TECNOLOGO MANTENIMIENTO INDUSTRIAL	REVISO: ERNESTO GUEVARA JEFE PLANTA	APROBO: GERMAN REY URIBE GERENTE GENERAL
--	--	---



Buena Vida.

Ficha Técnica

Mermelada de Fresa

Código
FCH -26

Versión 01

Página
2 de 2

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	n	m	M	C
Mohos y levaduras	Ufc/g	5	20	50	1

n = Tamaño de la muestra

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad

c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Forma de consumo	Producto ideal para acompañar tostadas, galletas, Helados, Postres, Perros calientes, Pollo, Cerdo.
Consumidores potenciales	Hogares, hoteles, restaurantes, comedores, casinos, colegios, clubes pastelería heladería
Precauciones y restricciones	Manténgase refrigerado después de abierto

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque primario	Tipo: stick pack x 8 cc
Empaque primario	Tipo : termo formado x 15 cc
Empaque primario	Tipo: frasco x 30cc
Empaque primario	Tipo: Doy pack x 200cc, 500cc, 1000cc y 3000cc
Embalaje Secundario	Tipo: Para 8cc en bolsa x 100 unds. Tipo: Para 15cc bandeja de cartón x 150 unds. con vinipel Tipo: Para 30cc en caja cartón x 140 unds Tipo: Para 200cc, 500cc, 1000cc y 3000cc caja de cartón

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de plagas limpieza y buenas prácticas de manufactura.

Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar el producto sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicas o animales.

Declaración Alérgenos	Producto elaborado en una planta donde se procesan alimentos que pueden contener alérgenos.
-----------------------	---

ELABORO : JIMMY PAÉZ
TECNOLOGO MANTENIMIENTO INDUSTRIAL

REVISO: ERNESTO GUEVARA
JEFE PLANTA

APROBO: GERMAN REY URIBE
GERENTE GENERAL