

	Ficha Técnica Mermelada de Naranja	Código FCH -24
		Versión 01
		Página 1 de 2

IDENTIFICACIÓN

Producto	MERMELADA DE NARANJA
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)	Pulpa (naranja 52%), azúcar blanca, glucosa, espesante (pectina), espesante (cmc), secuestrante (cloruro de calcio), estabilizante (silicona antiespumante), regulador de acides (ácido cítrico), 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	Amarillo característico	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 acido citrico)	0.5	-	

ELABORO : JIMMY PAÉZ
TECNOLOGO MANTENIMIENTO INDUSTRIAL

REVISO: ERNESTO GUEVARA
JEFE PLANTA

APROBO: GERMAN REY URIBE
GERENTE GENERAL

	Ficha Técnica Mermelada de Naranja	Código FCH –24
		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 15cc
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 100unds.
	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, químicos o animales.

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