

**ESPECIFICACIÓN DE DULCE DE BATATA
LIBRE DE GLUTEN**



Nombre del Producto	Dulce de batata aromatizado con vainilla libre de gluten
Características Importantes del producto	El dulce de batata es la confitura elaborada por cocción de pulpa de batata con azúcar concentrada con calor hasta 60,0 Brix, envasado en envases bromatológicamente aptos y cerrados herméticamente.
Uso previsto del producto	Listo para consumir. Uso en postres y repostería.
Almacenamiento una vez abierto	Mantener tapado y refrigerado entre 2°C y 8°C. Consumir en un lapso no mayor a 7 días.
Ingredientes	Pulpa de batata, azúcar, agar, espesante, ácido cítrico, conservante, colorante y esencia de vainilla.
Sello de Advertencia	OCTOGONO EXCESO EN AZUCARES (Ministerio de Salud)
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	Textura firme y consistencia uniforme Peso Neto: Mín 500 g (bandejas) y Mín 5 Kg (pouch) Sólidos solubles: Mín 60,0 °Bx Alérgenos: No contiene Partículas extrañas: ausencia Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.
Tratamientos Tecnológicos	Recepción de pulpa, inspección de pulpa, mezclado de pulpa con azúcar, preparación de gelificante: agar y espesante, concentración a 60.0 °Bx, envasado en caliente, tapado con tapa de foil trilaminado, codificado y colocado en cajas.
Packaging	Bandeja de polipropileno y tapa de foil trilaminado. Caja de 12 bandejas x 500 gr Pouch de poliéster y caja de cartón corrugado. Caja 1 x 5 Kg.
Vida útil	12 meses
Almacenamiento, Transporte y Distribución	Temperatura ambiente. Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.
Requerimientos legales	Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino, Capítulo 10, Art 807 y 811.
Controles de calidad	Análisis interno organoléptico y físico químico de los insumos y del dulce.