

**ESPECIFICACIÓN DE DULCE DE MEMBRILLO  
LIBRE DE GLUTEN**



<b>Nombre del Producto</b>	Dulce de membrillo libre de gluten
<b>Características Importantes del producto</b>	El dulce de membrillo es la confitura elaborada por cocción de pulpa de membrillo con azúcar concentrada con calor hasta 65,0 Brix, envasado en envases bromatológicamente aptos y cerrados herméticamente.
<b>Uso previsto del producto</b>	Listo para consumir. Uso en postres y repostería.
<b>Almacenamiento una vez abierto</b>	Mantener tapado y refrigerado entre 2°C y 8°C. Consumir en un lapso no mayor a 7 días.
<b>Ingredientes</b>	Pulpa de membrillo, azúcar, ácido cítrico, conservante y colorante.
<b>Sello de Advertencia</b>	OCTOGONO EXCESO EN AZUCARES (Ministerio de Salud)
<b>Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto</b>	Textura firme y consistencia uniforme Peso Neto: Mín 500 g (bandejas) y Mín 5 Kg (pouch) Sólidos solubles: Mín 65,0 °Bx Alérgenos: Puede contener sulfitos Partículas extrañas: ausencia Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.
<b>Tratamientos Tecnológicos</b>	Recepción de pulpa, inspección de pulpa, mezclado de pulpa con azúcar, concentración a 60.0 °Bx, envasado en caliente, tapado con tapa de foil trilaminado, codificado y colocado en cajas.
<b>Packaging</b>	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.
<b>Vida útil</b>	12 meses
<b>Almacenamiento, Transporte y Distribución</b>	Temperatura ambiente. Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.
<b>Requerimientos legales</b>	Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino, Capítulo 10, Art 807 y 811.
<b>Controles de calidad</b>	Análisis interno organoléptico y físico químico de los insumos y del dulce.