

**ESPECIFICACIÓN DE MERMELADAS CLÁSICAS EN FRASCOS  
LIBRES DE GLUTEN**



<b>Nombre de los Productos</b>	Mermelada de durazno libre de gluten Mermelada de damasco libre de gluten Mermelada de ciruela libre de gluten Mermelada de frutilla libre de gluten Mermelada de naranja libre de gluten Jalea de membrillo libre de gluten
<b>Características Importantes del producto</b>	La mermelada clásica es la confitura elaborada por cocción de la mezcla de pulpa de fruta y/o trozos de fruta, con azúcar y concentrada con calor hasta 65,0 Brix, envasada en envases bromatológicamente aptos y cerrados herméticamente.
<b>Uso previsto del producto</b>	Listo para consumir, para untar. Uso en relleno de tortas.
<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 y trozos de frutas, pectina, azúcar, ácido cítrico, colorantes, esencias y conservante.
<b>Sello de Advertencia</b>	OCTOGONO EXCESO EN AZUCARES (Ministerio de Salud)
<b>Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto</b>	Consistencia untable Peso Neto: Mín 454 g Sólidos solubles: Mín 65,0 °Bx Alérgenos: Puede contener sulfitos Partículas extrañas: ausencia Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.
<b>Tratamientos Tecnológicos</b>	Recepción de pulpas, inspección de pulpas, mezclado de pulpas con azúcar, preparación de gelificante: pectina, concentración a 65.0 °Bx, envasado en caliente, tapado con tapa de hojalata y barrido de vapor, etiquetado con etiqueta autoadhesiva, codificado y packeado.
<b>Packaging</b>	Envase de vidrio y tapa de hojalata litografiada. Packs de 12 frascos x 454 gr
<b>Vida útil</b>	36 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 810.
<b>Controles de calidad</b>	Análisis interno organoléptico y físico químico de los insumos y de la mermelada.