

**ESPECIFICACIÓN DE MERMELADAS CLASICAS EN POTES  
LIBRES DE GLUTEN**



<b>Nombre de los Productos</b>	Mermelada de durazno libre de gluten Mermelada de frutilla libre de gluten Mermelada de ciruela 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 con azúcar, 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 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 500 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, tapado con tapa de aluminio y sobretapa plástica, codificado en sobretapa y colocado en cajas.
<b>Packaging</b>	Envase de plástico, tapa de aluminio y sobretapa de plástico. Cajas de 12 potes x 500 gr
<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 810.
<b>Controles de calidad</b>	Análisis interno organoléptico y físico químico de los insumos y de la mermelada.