

**ESPECIFICACIÓN DE MERMELADAS REDUCIDAS EN CALORIAS
EN FRASCOS LIBRES DE GLUTEN**



Nombre de los Productos	Mermelada de durazno reducida en calorías libre de gluten Mermelada de damasco reducida en calorías libre de gluten Mermelada de ciruela reducida en calorías libre de gluten Mermelada de frutilla reducida en calorías libre de gluten Mermelada de naranja reducida en calorías libre de gluten Jalea de membrillo reducida en calorías libre de gluten
Características Importantes del producto	La mermelada reducida en calorías es la confitura elaborada por cocción de la mezcla de pulpa de fruta con azúcar, concentrada con calor hasta 35,0 Brix, envasada en envases bromatológicamente aptos y cerrados herméticamente.
Uso previsto del producto	Listo para consumir, para untar. Uso en relleno de tortas.
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 y trozos de frutas, pectina, azúcar, ácido cítrico, colorantes, esencias y conservante.
Sello de Advertencia	OCTOGONO EXCESO EN AZUCARES (Ministerio de Salud)
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	Consistencia untable Peso Neto: Mín 390 g Sólidos solubles: Mín 35,0 °Bx Alérgenos: Puede contener sulfitos Partículas extrañas: ausencia Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.
Tratamientos Tecnológicos	Recepción de pulpas, inspección de pulpas, mezclado de pulpas con azúcar, preparación de gelificante: pectina, concentración a 35.0 °Bx, envasado en caliente, tapado con tapa de hojalata y barrido de vapor, etiquetado con etiqueta autoadhesiva, codificado y packeado.
Packaging	Envase de vidrio y tapa de hojalata litografiada. Packs de 12 frascos x 390 gr
Vida útil	24 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, 810 y 1370.
Controles de calidad	Análisis interno organoléptico y físico químico de los insumos y de la mermelada.