

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



Nombre de los Productos	Mermelada de durazno reducida en calorías libre de gluten Mermelada de frutilla reducida en calorías libre de gluten Mermelada de ciruela 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 28,0 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 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 420 g Sólidos solubles: Mín 28,0 °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 28.0 °Bx, envasado, tapado con tapa de aluminio y sobretapa plástica, codificado en sobretapa y colocado en cajas.
Packaging	Envase de plástico, tapa de aluminio y sobretapa de plástico. Cajas de 12 potes x 420 gr
Vida útil	6 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.