

Mermelada de Frutas Tropicales

Descripción del producto

Elaborado a partir de la cocción de puré de mango o guayaba, azúcar y agua, hasta obtener un producto espeso, con brillo.

No se adicionan preservantes, colorantes, ni aromas artificiales.

Variedades

Este dulce se obtiene a partir del procesamiento de los frutos de las diferentes variedades de frutales cosechados en el país.

Características de Calidad

La mermelada tiene color característico de la fruta que proceda, uniforme, con brillo, homogéneo, sin grumos. Aroma frutal, natural, limpio. Olor y sabor definido a la fruta, destacándose las notas dulces. Fluidéz entre ligera y moderada, con cuerpo. Se admite ligera arenosidad en el caso de la guayaba.

Sólidos Solubles ("Bx)	30 min.
Acidez Valorable (%)	0.2- 1.20
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	100 máx.
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	0

Almacenamiento y Conservación

Un año a partir de la fecha de producción, en lugar limpio y ventilado. Una vez abierto mantener en refrigeración.

Seguridad para el consumidor

El cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación y el plan HACCP garantizan su inocuidad, calidad sensorial, durabilidad y fácil manejo.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-4494/16 (Guayaba) y PN-2728/15 (Mango).

Envase

Envase cilíndrico de hojalata, con interior laqueado, peso neto de 3200g.



Empresa Agroindustrial Ceballos UEB Industrial Ceballos

Carretera a Ceballos km 12 ½, Ciego de Ávila, Cuba.

Telef. (53 33)237501 Ext.137 Email: comercial@dcballos.co.cu