

# 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