

# Barra de Guayaba

## Descripción del producto:

Preparado elaborado a partir de la cocción de puré de guayaba, azúcar y agua, hasta alcanzar un contenido de sólido soluble superior al 73 %.

Se emplea Ácido cítrico como regulador de acidez y pectina como gelificante.

No se adicionan preservantes, colorantes, ni aromas artificiales.

## Variedades

Este dulce se obtiene a partir del procesamiento de los frutos de la variedad Enana roja, cultivada en el territorio avileño o su cercanías.

## Características de Calidad:

El producto tiene color ocre rojizo, con brillo marcado, homogéneo, sin grumos. Aroma frutal, natural. Olor y sabor definido a guayaba destacándose las notas dulces. Lasqueable. Suave, no presenta gomosidad. Se admite ligera arenosidad.

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Sólidos Solubles (%Bx)                                | 73 mín.                        |
| pH (u pH)   | 3.2 - 3.7                      |
| Conteo de HF y Levaduras (col/ml)                     | 100 máx.                       |
| Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml) | 10* máx. *Ausencia de E. coli. |

## Almacenamiento y Conservación:

Seis meses 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 manufactura y el plan HACCP garantizan la obtención de un producto inocuo, de excelente calidad sensorial y fácil manejo.

Cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba.

## Envase:

Envase termoconformado con cierre hermético mediante película de cobertura, en forma de barra, peso neto de 400g y código de producto 8500004110313.



**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