

Mermeladas Concentradas

Descripción del producto

Preparado elaborado a partir de la cocción de puré o puré concentrado de frutas, agua y azúcar hasta alcanzar un contenido de sólidos solubles superiores al 60 %.

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

No contiene preservantes, colorantes o aromas artificiales.

Variedades

Estos dulces se obtienen a partir del procesamiento de los frutos de las diferentes variedades de frutales cosechados en el territorio, tales como el mango, la guayaba, la fruta bomba, y la naranja.

Características de Calidad

El producto tiene color propio de la variedad de fruta que procede, uniforme, homogéneo, con brillo marcado. Aroma frutal, natural. Olor y sabor definido a la fruta destacándose las notas dulces. Suave, untable.

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

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.

Los productos cuentan con Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba. Se encuentran identificados, además, con códigos de barra para facilitar las actividades de comercialización.

Envase

Envase termoconformado con cierre hermético mediante película de cobertura, en formatos pequeños de 20g.

