FICHA TÉCNICA



Relleno de Fresa Delia

Cubeta 40 lb. de 18.14 kg. Caja con 10 mangas de 1 kg. No. De Artículo

305124 (Cb) 305151 (Cj)

DESCRIPCIÓN

Producto de fruta cubicada, de consistencia semi-sólida, pasteurizado, formulado con fruta fresca, azúcares, y adicionado con almidón modificado resistente al horneo. Contiene saborizantes naturales. Se puede utilizar para consumo directo en la decoración de pasteles, y en productos horneables. Resiste el congelado-descongelado sin sinéresis.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO EN CUBETA

Se envasa en cubeta de polietileno de 19 lt grado alimenticio de alta resistencia, serigrafiada, con tapa hermética y etiqueta de papel autoadherible con el código de barras y la información variable en el cuerpo de la cubeta. El contenido neto de la cubeta es de 18.16 Kg (40 Lb).

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO EN CAJA

El envase primario es en bolsa de polietileno grado alimenticio de alta resistencia, serigrafiada, de 1 kg de contenido neto. El envase secundario es en caja de cartón corrugado con etiqueta de papel con la información variable y el contenido neto es de 10 bolsas de 1 kg por caja.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

El producto tiene una vida de anaquel garantizada de 12 meses. Debe ser transportado y almacenado en lugar fresco (temperatura < 25 ·C), seco y alejado de una fuente directa de luz solar. Una vez abierto el envase, el producto requiere refrigeración, si no se utiliza todo el contenido en el transcurso de 7 días. Es recomendable manejar utensilios limpios, así como utilizar las capas superiores del producto sin revolver el contenido del envase para disminuir las posibilidades de contaminación.

DECLARACIÓN DE LA ETIQUETA

Ingredientes: Fresa, agua, azúcar, jarabe de maíz, ácido cítrico, almidón modificado, pectina cítrica, colorante FD&A rojo No. 40, saborizante natural fraccionado, 0.1% de una mezcla de sorbato de potasio y benzoato de sodio adicionado como conservador.



PANADIS, SA DE CV

FICHA TÉCNICA



Relleno de Fresa Delia

Cubeta 40 lb. de 18.14 kg. Caja con 10 mangas de 1 kg. No. De Artículo

305124 (Cb) 305151 (Cj)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Microbiología:	Organolépticos:	Físico-Químicos
Cuenta total del plato: < 1000 col./gr	Sabor: agradable	pH: 3.80 ± 0.20
E. coli: negativo en 25 gr	Olor: característico	Sólidos solubles: 36 ± 2 °Brix
Salmonella: negativo en 25 gr	Color: rojo obscuro	Contenido de fruta: 50%
Coliformes: negativo en 20 gr	Aspecto: agradable	Dosificación del almidón: 6 %
Levaduras y Hongos: < 100 col./gr	Textura: semisólida	
Especificaciones de la piña empleada en la elaboración del relleno		
Procesamiento:	selección, deshojado, cubicado en equipo específico para fruta	
Dimensiones:	fresa cubicada a 9 x 9 x 12 mm	
Color:	característico de fresa madura	
Carácter:	textura característica de fresa madura	
Defectos:	libre de defectos	
Sabor / aroma:	típico de fresa madura	

