

	FICHA TECNICA	Versión: 1
		Vigencia: 21-07-19
		Página: 1-1

NOMBRE	
MERMELADA DE ARANDANO (STEVIA)	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
<p>La mermelada de Arándano es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de stevia y sin adición de agua.</p>	
REGISTRO SANITARIO	
N6500319N	
CODIGO DE BARRA	
7759102000175	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	
Arándano, stevia, Conservantes (Sorbato de Potasio).	
PROCESO DE ELABORACIÓN	
Producto pasteurizado. Temperatura de pasteurización: 80°C - 90°C.	
FORMA DE USO	
Una vez abierto el envase, consumir lo antes posible.	
CARACTERISTICAS	
<p>Color: Intenso y homogéneo, semejante al de la fruta de la cual se ha extraído el producto, presentando un ligero cambio de color.</p> <p>Aroma: Característico e intenso de la fruta y sana. Libre de olores extraños.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la fruta madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño (amargo, astringente o fermentado).</p>	
PRESENTACION	
Envase de vidrio en presentación de 212 gramos, empacados de 12 unds.	
VIDA UTIL	
12 meses a partir de su elaboración siempre que se mantenga cerrado herméticamente y a condiciones de ambientes normales. Una vez abierto conservar en refrigerador.	
IDENTIFICACION (LOTE-TRAZABILIDAD)	
<p>El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: con números.</p> <p>El lote es un código asignado por Agronesis del Perú SAC de tal manera que se garantiza su trazabilidad.</p>	