

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