

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Versión:</b> 1
		<b>Vigencia:</b> 21-07-19
		<b>Página:</b> 1-1

NOMBRE	
MERMELADA DE FRAMBUESA (STEVIA)	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
<p>La mermelada de Frambuesa 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	
N7003118N	
CODIGO DE BARRA	
779102000182	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	
Frambuesa, Stevia, Conservantes (Sorbato de Potasio).	
PROCESO DE ELABORACIÓN	
<p>Producto pasteurizado. Temperatura de pasteurización: 80°C - 90°C.</p>	
FORMA DE USO	
Una vez abierto el envase consumir lo antes posible.	
CARACTERISTICAS	
<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.  <b>Aroma:</b> Característico e intenso de la fruta y sana. Libre de olores extraños.  <b>Sabor:</b> 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 frigorífico.	
IDENTIFICACION (LOTE-TRAZABILIDAD)	
<p>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.</p>	