



Finca Santa Clara

FICHA TECNICA

| | |
|----------------------------------|---|
| Nombre del producto | Mermelada de jamaica <i>Hibiscus sabdariffa</i> |
| Composición | en peso: Azúcar, 62.0 % Rosa de jamaica, 30.0 % Jugo de naranja, 8.0 % <i>Composición:</i> <i>Fruta y jugo de fruta: 38 %</i> <i>Azúcar: 62 %</i> |
| Proveedores agrícolas | Finca Santa Clara, pequeños productores de Carazo |
| Registro sanitario | N° 11116, del Ministerio de Salud, Nicaragua |
| Certificación | Producida con cálices de flor de jamaica, y jugo de naranja orgánicos, no certificado y azúcar convencional Sin preservante, y sin pectina añadida |
| Descripción | Mermelada elaborada en base a trozos de sépalos de rosa de jamaica frescos y jugo de naranja fresco, elaborada con adición de azúcar. Es de color rojo oscuro, de una acidez pronunciada. Es una mermelada adaptada – del criterio de varios consumidores – al gusto europeo |
| Parámetros técnicos | Grado Brix: 65 a 67° pH: 3.2 – 3.4 Esterilización garantizada por baño maría de 10 minutos en agua a 100° |
| Valores nutritivos | Resultados del laboratorio LABAL / MIFIC: Para una ración de 100 gramos: 314 kilocalorías Grasa: 0 % Proteínas 0,9 %. Carbohidratos: 25,36 % Fibra dietéticas 2,20 % Vitamina C: 1,33 % |
| Presentación y etiquetado | Envase de vidrio con cierre Twist Off Tamaño: 8 onzas Peso neto: 250 g Se ofrece con etiqueta conforme a la normativa nicaragüense de etiquetado, con contenido nutricional y código de barra La presentación del producto se acompaña de una tela de |

| | |
|--|--|
| | pequeños cuadros que cubre la tapa, de color adecuado al color del producto. |
| Conservación | Plazo de vencimiento: 30 meses. A temperatura del ambiente, a menos de 30° Celsius. Una vez abierto el envase, el producto se tiene que conservar en refrigeración |
| Forma de consumo y consumidores potenciales | Consumo conforme a los hábitos de uso de mermeladas. Producto dirigido a los consumidores de productos orgánicos |
| Disponibilidad | 5000 unidades |

Última revisión: 19 de julio del 2007, Dominique Ruegsegger