



## Finca Santa Clara

### FICHA TECNICA

<b>Nombre del producto</b>	<b>Mermelada de Mango</b> <i>Mangífera indica</i> Se utiliza la variedad “Mango de Rosa”
<b>Composición</b>	En % de peso: Azúcar: 49.2 % Puré de Mango: 46.3 % Jugo de limón: 2.5 % Jengibre y anís: 2.0 % ----- <i>Frutas: 50.8 %</i> <i>Azúcar: 49.2 %</i>
<b>Proveedores agrícolas</b>	Finca Santa Clara y pequeños productores orgánicos del Departamento
<b>Registro sanitario</b>	RS # 12767 del Ministerio de Salud de Nicaragua
<b>Descripción</b>	Es una mermelada, con trozos de frutas. Se le agrega jugo de limón para mejorar su acidez. El anís utilizado en su cocción le confiere un leve sabor característico y se agrega jengibre para equilibrar su dulzura. No lleva ningún preservante.
<b>Parámetros técnicos</b>	61 - 64 °Brix pH: 3.5 – 4.0 Envasado en caliente, esterilización garantizada por baño maría de 15 minutos en agua a 100°C y choque térmico
<b>Presentación y etiquetado</b>	Envase de vidrio con cierre Twist Off Tamaño: 8 onzas Peso neto: 250 g Se ofrece con etiqueta conforme a la normativa nacional de etiquetado 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.
<b>Conservación</b>	Plazo de vencimiento: 30 meses. A temperatura ambiente, a menos de 30° Celsius. Una vez abierto el envase, se tiene que conservar el producto en refrigeración.

<b>Uso</b>	Consumo conforme a los hábitos de uso de mermeladas. Se utiliza generalmente con pan o en pastelerías.
<b>Capacidad de producción / disponibilidad</b>	2000 a 4000 vasos. Se elabora anualmente entre mayo y junio

Última revisión: 19 de julio del 2007, Dominique Ruegsegger