



Finca Santa Clara
FICHA TECNICA

Nombre del producto	Mermelada de Guayaba <i>Psidium guajava</i> Se utiliza la variedad de cáscara amarilla y pulpa rosada
Composición	<i>en peso:</i> Pulpa de guayaba, 46 % Azúcar, 51% Jugo de limón, 3% No contiene pectina, no contiene preservante
Proveedores agrícolas	Finca Santa Clara, Pequeños productores orgánicos y potreros y “tacotales” donde no se utilizan agroquímicos, del conjunto del Departamento
Registro sanitario	Nº 11117 del Ministerio de Salud, Nicaragua
Descripción	Es una mermelada, con trozos de frutas. Conserva la textura “arenosa” de la guayaba, sin su semilla. Se le agrega jugo de limón para mejorar su acidez. Se elabora sin adjunción de agua.
Parámetros técnicos	Grado Brix: 65 a 67° pH: 3.5 – 4.0 Esterilización garantizada por baño maría de 10 minutos en agua a 100°C No contiene pectina, no contiene preservante
Valores nutritivos	Resultados del laboratorio LABAL / MIFIC: Para una porción de 100 gramos: 319 Kcal Grasa: 0% Proteína: 0,10% Carbohidratos: 25,93% Fibras dietéticas: 1,28% Vitamina C: 21,08%

Presentación y etiquetado	<p>Envase de vidrio con cierre Twist Off Tamaño: 8 onzas / 227 ml Peso neto: 250 g Se ofrece con etiqueta conforme a la normativa nacional 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.</p>
Conservación	<p>Plazo de vencimiento: 30 meses. A temperatura ambiente, a menos de 35° Celsius. Una vez abierto el envase, se tiene que conservar el producto en refrigeración.</p>
Uso	<p>Consumo conforme a los hábitos de uso de mermeladas. Se utiliza generalmente con pan o en pastelerías.</p>
Disponibilidad	<p>Se elaboran unos 4000 vasos anualmente</p>

Ultima revisión, 19 de julio del 2007, Dominique Ruegsegger