



Finca Santa Clara

## FICHA TECNICA

<b>Nombre del producto</b>	<b>Mermelada de Tamarindo</b> <i>Tamarindus indica</i>
<b>Composición</b>	<i>en peso:</i> Pulpa de tamarindo, 43.9 % Azúcar, 56 % Menta, 0.1 %  <i>Fruta y jugo de fruta: 44.0 %</i> <i>Azúcar: 56.0 %</i>
<b>Materia prima agrícola</b>	Recolectores de tamarindo de la costa del Pacífico del refugio de Chacocente (famoso por ser playa donde deshojan las tortugas marinas)
<b>Registro sanitario</b>	# 12766 del Ministerio de salud de Nicaragua
<b>Descripción</b>	Por su densidad es una mermelada, aunque no lleve trozos de fruta. Está elaborada con pulpa de tamarindo, cosechado en la costa del Pacífico Sur, con hojas frescas de menta Tanto su nivel de gelificación como su acidez son naturales.
<b>Parámetros técnicos</b>	Grado Brix: 65 a 67° pH: 3.5 – 4.0 Llenado en caliente (más de 90° C), esterilización por baño maría de 10 minutos en agua a 100°C y choque térmico
<b>Valores nutritivos</b>	Pendiente
<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. 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 de 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>Disponibilidad</b>	4000 vasos, producción entre marzo y julio

Última revisión: 19 de julio del 2007, Dominique Ruegsegger