



Finca Santa Clara

FICHA TECNICA

Nombre del producto	Jalea de maracuyá <i>Passiflora edulis</i>
Composición	<i>en peso:</i> Pulpa de maracuyá 41 % Azúcar, 59 %
Origen de la materia prima	<i>Maracuyá:</i> pequeños productores orgánicos no certificados del Norte del país <i>Azúcar:</i> del mercado convencional
Registro sanitario	N° 11118, del Ministerio de Salud, Nicaragua
Descripción	Esta jalea (llamada así porque no lleva ningún pedazo de fruta) está elaborada en base a frutas frescas. Se elimina una parte (el 50%) de las cáscaras de las frutas, para que en el producto final resalte más el sabor característico de la pulpa. El producto final combina la acidez de la fruta con el sabor dulce. Su consistencia puede variar ligeramente por la variación de pectina gelificante en las frutas.
Parámetros técnicos	Grado Brix: 62° - 64° pH: 3.2 – 3.5 Envasado en caliente (más de 90°), esterilización garantizada por baño maría de 10 minutos en agua a 100° y choque térmico No contiene preservante, sin pectina
Valores nutritivos	Resultados del laboratorio LABAL / MIFIC: Para una ración de 100 gramos: 223 kilocalorías Grasa: 0 % Proteínas 0 %. Carbohidratos: 18.11 % Fibra dietéticas: 0.72 % Vitamina C: 3.97 %
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 nicaragüenses de etiquetado, con contenido nutricional y código de barra La presentación del producto se acompaña de una tela de cuadros que cubre la tapa, de color adecuado al color del producto

Conservación	Plazo de vencimiento establecido a 30 meses. Se conserva a temperatura del ambiente, a menos de 30° Celsius. Una vez abierto el envase, el producto se tiene que conservar en refrigeración.
Uso	Conforme a los hábitos de uso de mermeladas y jaleas.
Capacidad de producción	Estimamos entre 2 y 5000 unidades. Capacidad de producción mayor según demanda entre julio y octubre

Última revisión: 19 de julio del 2007, Dominique Ruegsegger