



FICHA TECNICA Y  
ESPECIFICACIONES DE  
RELLENO HORNEABLE O  
RELLENO  
TERMOESTABLE

FECHA : JUNIO 2024

**NOMBRE**

MERMELADA PARA RELLENO, HORNEO O TERMOESTABLE.

**COMPOSICION Y DESCRIPCION**

LA MERMELADA PARA RELLENO TERMOESTABLE ES UNA FRUTA QUE A SIDO SOMETIDA A UN PROCESO FISICO QUIMICO PARA QUE TENGA LAS CARACTERISTICAS IDONEAS PARA QUE SEA SOMETIDA A TEMPERATURAS DE HORNEO DE PAN O PASTAS DE HARINA Y SUS CARACTERISTICAS NO CAMBIEN, AL CONTRARIO QUE APORTEN PARA REALIZAR UN PRODUCTO DE MEJOR CALIDAD, QUE LA MEZCLA NO SE CORRA, EXPLOTE EN EL PAN O EXISTAN DERRAMES EN LA CHAROLA DE HORNEO; QUE LA MERMELADA QUEDE ADERIDA AL PAN DE UNA APARIENCIA SUAVE Y AGRADABLE, CON EL SABOR CARACTERISTICO DE FORMA NATURAL.

EN PARTICULAR LA MERMELADA ESTA CONSTITUIDA POR FRUTA, AZUCAR Y/O FRUCTOSA DE SOLIDOS SOLUBLES, ALMIDONES MODIFICADOS, GOMAS, CONSERVADORES, COLORANTES Y SABORIZANTES ARTIFICIALES DE SABOR CARACTERISTICO A LA FRUTA MR

**PROCESO PRODUCTIVO**

LA FRUTA ES CALENTADA JUNTO CON LA CANTIDAD DE AZUCAR Y/O FRUCTOSA SEÑALA SEGÚN PROCESO DEL CLIENTE, DE AHÍ SE PROCEDE HACER LAS ADICIONES DE INGREDIENTES COMO ESTABILIZANTES, CONSERVADORES ADITIVO DE AJUSTE EDULCOLORANTES, COLOR, SABOR. UNA VEZ COCIDO SE PROCEDE HACER LA TOMA DE MUESTRA DE LABORATORIO PARA HACER LOS ESTUDIOS, FISICO-QUIMICOS, ORGANOLEPTICOS, PARA DETERMINAR QUE SE ESTE EN LOS PARAMETROS.

UNA VEZ ESTABLECIDOS Y CORROBORADOS LOS RESULTADOS SE PROCEDE HACER EL ENVASADO DE LA MERMELADA EN CUBETAS CON BOLSA.

EL PRODUCTO ES LLEVADO A ALMACEN DE PRODUCTO TERMINADO.

DE LA MUESTRA UNA PARTE ES LLEVADA PARA SU ANALISIS BACTERIOLOGICO.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS**

LAS PRUEBAS ORGANOLEPTICAS SON BASICAMENTE 3:

**TERMOESTABILIDAD:** LA MERMELADA ES SOMETIDA A PRUEBAS DE HORNEO EN LAS CONDICIONES NORMALES DE APLICACION, CON PASTA DE HARINA Y SE HORNEO A UNA TEMPERATURA DE UN RANGO 180 A 230 GRADOS CENTIGRADOS PARA COMPROBAR SU EFECTIVIDAD Y CARACTERISTICAS.

**OLOR:** SE DETERMINA QUE SEA EL CARACTERISTICO

**SABOR Y PALATABILIDAD:** SE PROCEDE A DEGUSTAR LA APLICACION QUE SEA EL CARACTERISTICO, SUAVE, CONSISTENTE Y NO CHICLOSO.

### **EMPAQUE Y PRESENTACION**

LA MERMELADA ES EMPACADA NORMALMENTE EN TRES PRESENTACIONES, EN CUBETA DE 20 KG NETOS, EN CUBETA DE 5 KG NETOS Y EN MANGA DE 1K LA CUAL SE EMPACA EN CAJAS DE CARTON CON 6 PIEZAS.

SE LE COLOCA UNA ETIQUETA DONDE SE HACE UNA DESCRICION GENERAL DE INGREDIENTES, ASI COMO NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD

### **FECHA DE CADUCIDAD Y ALMACENAMIENTO**

LA CADUCIDAD DEL PRODUCTO ES DE 3 MESES, UNA VEZ ABIERTA LA CUBETA SE DEBE CONSUMIR COMPLETAMENTE. EL ALMACENAMIENTO SE DEBE HACER EN UN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO.