



Nombre:

Ficha Técnica
Gelatina Sabor a Fresa

Código:

R-6.1.7

Nombre del producto:

Gelatina Sabor a Fresa

Composición:

Agua Purificada, Azúcar, Gelatina en Polvo, Benzoato de Sodio (como preservante), Ácido Fumárico (como acidificante), Sabor artificial a Fresa, Color Rojo #40.

Parámetros Físico:

Apariencia general: Color Rojo, textura de gelatina.

Parámetros Microbiológicos:

Análisis	Resultado
Recuento Coliformes Totales	< 10 UFC / ml
Recuento Coliformes Fecales	< 10 UFC / ml

Vida útil:

90 días

Condiciones de almacenamiento:

Mantener en refrigeración.

Alérgenos:

Procesado en planta donde se manejan productos lácteos

Embalaje:

Empaque unitario previamente esterilizado

Presentación 100 ml y 150 ml

Método de Distribución:

Camión cerrado de tipo hielera (mantiene la temperatura), secos, libres de olores extraños, evitan exposición con el medio ambiente.

Instrucciones de manipulación y preparación:

Para consumo final. Mantener en refrigeración.

Registro MS:

A-4266-12



Nombre:

Ficha Técnica
Gelatina Sabor a Fresa

Código:

R-6.1.7

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 100 ml		
Porciones por empaque: 1		
Cantidad por porción		% Valor Diario*
Energía total 62 Kcal (260 kJ)		
Grasa total	0 g	0 %
Grasa saturada	0 g	0 %
Grasa trans	0 g	0 %
Sodio	1 mg	0 %
Carbohidratos totales	16 g	5 %
Fibra	0 g	0 %
Azúcares	16 g	
Proteínas	0 g	

Porcentaje basado en los Valores Diarios para una dieta de 2000 kcal,(8342 kJ) según recomendaciones Codex Alimentarius sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 150 ml		
Porciones por empaque: 1		
Cantidad por porción		% Valor Diario*
Energía total 93 Kcal (389 kJ)		
Grasa total	0 g	0 %
Grasa saturada	0 g	0 %
Grasa trans	0 g	0 %
Sodio	1 mg	0 %
Carbohidratos totales	24 g	8 %
Fibra	0 g	0 %
Azúcares	24 g	
Proteínas	0 g	

Porcentaje basado en los Valores Diarios para una dieta de 2000 kcal,(8342 kJ) según recomendaciones Codex Alimentarius sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

FIN FICHA TÉCNICA