



**SCW – ETC – 311122 – V10**  
**MERMELADA REGIMEL MORA 24x200 g.**

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>MERMELADA REGIMEL MORA 24x200 g.</b>  |
| Código          | 311121   |
| Formato         | Sachet   |
| Contenido Neto  | 200 g cada sachet.   |
| Presentación    | Caja de cartón con 24 unidades de 200 g cada una.  |
| Duración        | 365 días bajo condiciones normales de almacenamiento.  |
| Almacenamiento  | Mantener en un lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado.  |
| Ingredientes    | Agua, moras, pectina de fruta, maltitol, pectina, aroma idéntico a natural, goma xántica, ácido cítrico, benzoato de sodio, sorbato de potasio, cloruro de calcio, <b>SUCRALOSA (33 mg / 100 g – 5 mg/15 g - IDA: 0 – 15 mg/kg de peso corporal)</b> y colorantes (rojo allura AC e indigotina). |
| Descripción     | Producto consistente, obtenida por la cocción de frutas sanas, concentración y pasteurización de moras seleccionadas.  |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> |   |
|---------------------------------------|---|
| Aspecto                               | Producto homogéneo, libre de materias extrañas. |
| Olor                                  | Característicos al fruto.                       |
| Sabor                                 | Característicos al fruto.                       |
| Color                                 | Característico de la fruta.                     |

| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> |         |                |  |
|--|---------|----------------|--|
| Análisis                               | Unidad  | Especificación |  |
| Sólidos solubles                       | (°Brix) | 13,0 – 15,0    |  |
| pH                                     | -       | 3,5 – 4,0      |  |
| Consistencia plana (en 30 seg)         | (cm)    | 3,0 – 40       |  |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |         |                |  |
|--|---------|----------------|--|
| Análisis                               | Unidad  | Especificación |  |
| Mohos y Levaduras                      | (ufc/g) | < 10           |  |
| Recuento aerobios mesófilos            | (ufc/g) | < 10           |  |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>         |       |           |  |
|--|-------|-----------|--|
| <b>Porción: 1 cucharadita (15g)</b>    |       |           |  |
| <b>Porciones por envase: Aprox. 13</b> |       |           |  |
|  | 100 g | 1 porción |  |
| <b>Energía (kcal)</b>                  | 41    | 6         |  |
| <b>Proteínas (g)</b>                   | 0,5   | 0,1       |  |
| <b>Grasa total (g)</b>                 | 0,2   | 0         |  |
| <b>H. de C. Disp. (g)</b>              | 7,2   | 1,1       |  |
| <b>Azúcares Totales (g)</b>            | 7,2   | 1,1       |  |
| Azúcar añadida (g)                     | 0     | 0         |  |
| <b>Sodio (mg)</b>                      | 18    | 2,7       |  |

|                           |                         |                                |
|---------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Razón del cambio          | Solicitud Cliente       |                                |
| Fecha                     | Diciembre 2017          |                                |
| Preparado por:            | Revisado por:           | Autorizado por:                |
| Alejandro Silva T.        | Macarena Ramírez S.     | Leyla Machuca Y.               |
| Encargado Área Documental | Ingeniero de Desarrollo | Jefe de Proyecto de Desarrollo |