

NOMBRE	CREMA DULCE DE CALABAZA 3 Kg.	
LOTE	Fecha de fabricación	
INGREDIENTES	Calabaza amarilla, azúcar, almidón modificado de maíz E-1422, ácido ascórbico., espesante E-461 y conservador E-202.	
PRESENTACION	Bote de hojalata con interior porcelánico Medidas: diámetro 153.7 +/- 0.2 mm. Espesor 0.22 mm. Altura 155+/- 0.5 mm. Peso envase 188.6 +/- 0.5%	
PALETIZADO	Europeo base (6*8)* 7 alturas	
TTO TERMICO	Esterilización a 110° C durante 45min	
PESO NETO	Kg. aprox.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color amarillo-anaranjado. Olor característico Sabor característico	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	ph 4.5-5.5 brix 35-40° calabaza 80-85%	Cadmio< 0.05mg/kg Plomo<0.1mg/kg Estaño<200mg/kg
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios totales	< 10.000 ufc/g
	Mohos y levaduras	≤ 500 ufc/g
	Enterobacterias	no detectado/g
	E.coli	no detectado/g
	S.aureus	no detectado/g
	Clostridium botulinum	no detectado/g
	Salmonella	no detectado/ 25g
	Listeria	no detectado/25g.
VALOR NUTRICIONAL Por 100g de producto	Energía Grasas Hidratos Proteínas Sal	636Kj/150 Kcal 0.50g de las cuales saturadas 0.26g 34.7g De los cuales azucares 27.7g 1.1 g <0.013g
CADUCIDAD	5 años desde la fecha de fabricación	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO-DISTRIBUCIÓN	Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, y una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.	
Ausencia OGM'S , alergenosen y gluten Destino a pastelerías e industriales y no al consumidor final Esta listo para su consumo y es apto para la población en general. Los aditivos se utilizan conforme a lo estipulado en la legislación vigente.		