



**FICHA TECNICA
DULCE DE BONIATO
BOTE CYDONIA
FT 2.1
Fecha: 02.05.23**

NOMBRE	DULCE DE BONIATO BOTE CYDONIA	
LOTE	Fecha de fabricación	
INGREDIENTES	Boniato(54+/-2%), azúcar, dextrosa, espesante E-412, aroma de limón. y antioxidante E-300	
PRESENTACION	Bote de hojalata con interior porcelánico y barniz exterior con litografía Medidas: diámetro 153.7± 0.2 mm. Espesor 0.24 mm. Altura 244 ± 0.5mm Peso envase 281.6 g ± 5%	
PALETIZADO	Europeo base (6*8)* 4 alturas	
TTO TERMICO	Esterilización a 100° C durante 20 min.	
PESO NETO	5.2kg aprox.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color amarillo oscuro Olor característico Sabor dulce	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	ph ≤ 5-5.4 brix> 52°	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
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.	
VALOR NUTRICIONAL Por 100g de producto	Energía Grasas Hidratos De los cuales azúcares Proteínas Sal Fibra	200Kcal/848Kj <1g de las cuales saturadas 0g 49 g 37.3g <2g 0.18g 1.9g
Ausencia de alergenosen, OGM'S 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, excepto para diabéticos por su alto contenido en azúcar. Los aditivos se utilizan conforme a lo estipulado en la legislación vigente.		