



**GUAVA
BOCADILLO DE FRUTA
FICHA TÉCNICA**



NAME	BOCADILLO DE GUAYABA	
COMPOSITION	Pulpa de Guayaba y Azúcar	
PROCESSING	La elaboración del bocadillo de azúcar : i)obtención de la pulpa de guayaba dulce a partir de frutos seleccionados sanos, maduros y ricos. ii) Concentración de la pulpa y adición de azúcar. iii) Corte y empaque del producto.	
PHYSIOCHEMICAL CHARACTERISTICS	Sólidos solubles totales- Brix: 78 - 80 Grados	pH (20°C): 3,8-4,2
VITAMINS AND MINERALS	Vitamina C, A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D,E. Potasio, Hierro, Fósforo y Calcio	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Recuento de mesófilos máximo ufc/g :3000 NMP de coliformes totales/g : <..... 3 NMP de coliformes fecales/g: <..... 3 No. de hongos y levaduras máximo ufc/g:2000 Esporas de clostridium sulfitorreductores ufc/g:<..... 10	
STORAGE	Vitamina C, A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D,E. Potasio, Hierro, Fósforo y Calcio. El bocadillo es una fuente Natural de Vitamina C aportando el 15% de una RDA basada en 2000 calorías	
PRESENTATION AND PACKING	Se tienen 4 presentaciones de bocadillo: Categoría 1: Bocadillo envuelto x 12 Un x 20 g/un, 18 Un x 20 g/un, 20 Un x 15 g/un 24 Un x20g/un. Categoría 2: Bocadillo Azucarado x 18 Un x 20 g/un, x 24 Un x 20 g/un. Categoría 3: Lonja x 250 g x 400 g.	
SHELF LIFE	12 meses. Manténgase entre 5°C y 30°C.	
INVIMA(SANITARY REGISTRY)	RSIAM09M02897 INDUSTRIA DE COLOMBIA	
PRODUCED BY	FRUGY S.A KILOMETRO # 12, MANIZALES - CALDAS TELÉFONO+57(6) 8743900 www.frugy.com	