



**CERNIDO DE GUAYABA  
FICHA TÉCNICA**



<b>NOMBRE</b>	<b>CERNIDO DE GUAYABA</b>	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pulpa de Guayaba, Azúcar, Harina de Trigo, E211 (Conservante)	
<b>PROCESO</b>	La elaboración del cernido consta de 3 pasos : i) obtención de la pulpa de guayaba dulce a partir de frutos seleccionados sanos, maduros y ricos. ii) Concentración de la pulpa mezclada con azúcar y harina de trigo. iii) Enfriamiento y empaque.	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	Sólidos solubles totales- Brix: 58-62 Grados	pH (20°C): 3,5 +/- 0,2
<b>VITAMINAS Y MINERALES</b>	Vitamina C, A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D,E. Potasio, Hierro, Fósforo y Calcio	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Recuento de mesófilos máximo ufc/g : .....3.000 NMP de coliformes totales/g : <..... 3 NMP de coliformes fecales/g: <..... 3 No. de hongos y levaduras máximo ufc/g: .....2.000 Esporas de clostridium sulfitorreductores ufc/g:<..... 10	
<b>CONSERVACIÓN</b>	Vitamina C, A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D,E. Potasio, Hierro, Fósforo y Calcio.	
<b>PRESENTACIÓN Y EMPAQUE</b>	Empaque: 10 KG en bolsa de polietileno de baja densidad con etiqueta impresa. Bolsa impresa en polietileno de baja densidad x 1 Kg .	
<b>VIDA ÚTIL</b>	12 meses. Manténgase entre 5°C y 30°C.	
<b>INVIMA</b>	RSIAM09M02897 INDUSTRIA DE COLOMBIA	
<b>PRODUCIDO POR</b>	FRUGY S.A KILOMETRO # 12, MANIZALES - CALDAS TELÉFONO+57(6) 8743900 www.frugy.com	