

 FICHA TECNICA BÁSICA		Código: MDG - T0223
		Elaborado: Gina Puccio
		Revisión: Mayra Figueroa
		Fecha: 30/09/2022
Nombre del Proveedor: MOLITALIA S.A		
Dirección: Av. Venezuela 2850, Urb. Elio, C.P. 15081 Lima - Perú		
Razón Social: Molitalia S.A		
Ruc: 20100035121		
Planta de fabricación: Los Olivos: Av. Universitaria norte Mza C lote 5 Industrial Molitalia, C.P. 15314 - Perú		
Nombre del Producto: 801290 Fanny Mermelada Fresa Barril 6x950g		
Registro Sanitario: N6011312N/NAMLSA		
Fecha de vencimiento de Reg. San. 3/08/2027		
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mermelada de fresas de consistencia semifluida y preparada con azúcar.		
2. PROCESO DE ELABORACIÓN Mermelada de fresa de consistencia gelatinosa y viscosa, que se ha producido por la cocción y concentración de fresas sanas y limpias mezcladas con azúcar y otros insumos permitidos en las normas vigentes. Libre de materias extrañas.		
3. LISTADO DE INGREDIENTES Azúcar, fresas, Regulador de acidez (Acido cítrico), Gelificante (Pectina Cítrica), Conservantes (Benzoato de sodio y Sorbato de potasio) y Estabilizante (Cloruro de calcio).		
4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		
4.1 Características Físicas	Peso, calidad del envase y fechado.	
4.2 Características Físico - Químicas	°Brix: 65 - 67	
	%Acidez: 0.6 - 1.0	
	Ph (sol. 10%): 3 - 3.4	
4.3 Características Microbiológicas	Mohos (ufc/g) : n = 5, c = 1 m = 10 ² , M = 10 ³ Levaduras (ufc/g) : n = 5, c = 1 m = 10 ² , M = 10 ³ n : Número de unidades de muestra a examinar c: Número permitido de unidades de muestra defectuosa. m: Límite máximo aceptable, M: Límite máximo permisible	
	FUENTE : Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA	
4.4 Características Sensoriales	Color: Rojo brillante a ligero oscuro de fresa madura.	
	Olor: Característico, libre de aromas extraños.	
	Sabor: Dulce, ligeramente ácido, característico a fresa.	
	Textura: De consistencia pastosa, semifluida a gelatinosa, con presencia de fresas uniformemente distribuidos en todo el producto.	
5. USO PRESUNTO DEL PRODUCTO/POBLACION OBJETIVO		
Consumir directo.		
Apto para el público en general. No apto para diabéticos.		
6. EMPAQUE		
6.1 Tipo de Envase (para uso de alimentos)	<ul style="list-style-type: none"> • Vidrio tratado para alimentos • Tapa de hojalata con recubrimiento de barniz, esmalte y tinta • Caja de cartón corrugado 	
6.2 Rotulado del Lote	FV 18 07 16 L2 Los 2 primeros dígitos indican las siglas de fecha de vencimiento: FV Los 2 siguientes dígitos indican el día de vencimiento: 18 Los 2 siguientes dígitos indican el mes de vencimiento: 07 Los 2 siguientes dígitos indican el año de vencimiento: 16 Los últimos 2 dígitos indican el # de lote L2	
6.3 Presentación	Caja x 6 barriles de mermelada de 1 kg	
6.4 Código de Barras		
Código EAN - 14	17750885005927	
Código EAN -13	7750885005920	
7. TRANSPORTE		
	Paletizado :	Base: 20 Altura: 5 Total: 100
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Almacenamiento y conservación al medio ambiente, protegido del exceso de luz, calor y humedad. "Conservar en ambiente limpio, fresco y seco".		
9. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO		
24 meses de vida útil en buenas condiciones de almacenamiento		
10. OBSERVACIONES		
El producto deberá estar formulado de acuerdo a la Nor		