

Facebook.com/taxonera.sa

info@taxonera.com



www.taxonera.com



54.11.4567.5050



Taxonera

Podes ver las videorecetas
y sugerencias de nuestros
Maestros Panaderos en
el canal de Youtube
TAXONERAtv

FICHAS

TÉCNICAS

FRUTA ESCURRIDA PREMIUM

TAXONERA



PRODUCTO: Fruta Escurrída mezclada.

CODIGO: FRE-FRE-0184

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Caja de cartón, con bolsa de polietileno por dentro. Peso neto de 10Kg.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 1 año.

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RMPA: 01028230

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

La Fruta escurrida es elaborada a partir de una selecta elección de su materia prima, obteniendo así un producto consistente, homogéneo, de color y sabor original muy definidos, sin agregados de esencias. Apto para todos los tipos de rellenos y decoraciones.

Por sus características resiste el amasado y el horneado a 200° C conservando dentro de la masa sus excelentes propiedades.

APLICACIÓN

Complemento para panadería, pastelería y confitería en general.

COMPOSICIÓN

Sandia o Mamón, Cascara de naranja, Higos, Quinotos Cerezas, Azúcar, Acidulante (INS-330), Conservante (INS-202), Colorantes permitidos.

ANALISIS FISICOQUIMICOS

| Determinación | Especificación | |
|---------------------------------|----------------|------|
| | Mín. | Máx. |
| % Sólidos Solubles | 67,0 | 70,0 |
| PH | 4,00 | 4,50 |
| Color Amarillo (código Pantone) | 115C | 116C |
| Color Rojo(código Pantone) | 032C | 186C |
| Color Verde(código Pantone) | 3405C | 340C |
| %Fruta Amarilla | 27,5 | 28,5 |
| %Fruta Roja | 27,5 | 28,5 |
| %Fruta verde | 27,5 | 28,5 |
| %Cascara de naranja | 5,5 | 6,5 |
| %Higos | 2,5 | 3,5 |
| %Quinotos | 2,5 | 3,5 |
| %Cerezas | 2,5 | 3,5 |
| Consistencia | Característica | |
| Sabor | característico | |

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

| Agente Microbiano | Limite por gramo |
|------------------------------|-------------------|
| Mesófilos totales (UFC/g) | 5*10 ⁴ |
| Staphylococcus Aureus(UFC/g) | <10 |
| Escherichia coli(UFC/g) | ausencia |
| Coliformes Totales(UFC/g) | <10 |
| Hongos y Levaduras(UFC/g) | <100 |
| Salmonella(UFC/g) | Ausencia/25 g |



INFORMACION NUTRICIONAL

| | Cantidad por 100 g | Cantidad por porción 20 grs | % VD (*) |
|--|--------------------|-----------------------------|----------|
| Valor energético | 282 kcal = 1184 KJ | 56 kcal = 235 KJ | 3 |
| Carbohidratos totales | 74 g | 15 g | 5 |
| Sacarosa | 54.4 g | 11 g | |
| Glucosa | 7.5 g | 1.5 g | |
| Dextrosa | 3 g | 0.6 g | |
| Maltosa | 2.4 g | 0.5 g | |
| Maltotriosa | 2.1 g | 0.4 g | |
| Azucares Superiores | 0.6 g | 0.1 g | |
| Polialcoholes | 0 | 0 | - |
| Almidón | 0 | 0 | - |
| Proteínas | 0 | 0 | - |
| Grasas totales | 0 | 0 | - |
| Grasas saturadas | 0 | 0 | - |
| Ácidos grasos trans | 0 | 0 | - |
| Grasas monoinsaturadas | 0 | 0 | - |
| Grasas poliinsaturadas | 0 | 0 | - |
| Colesterol | 0 | 0 | - |
| Fibra alimentaria insoluble | 0.3g | 0.06g | 0 |
| Fibra alimentaria soluble | 0 | 0 | - |
| Sodio | 35 mg | 7 mg | 0 |
| (*) Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas | | | |



ALERGENOS

| ALERGENO | NO | SI |
|--|----|----|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | X | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | X | |
| Huevos y productos a base de huevo | X | |
| Pescado y productos a base de pescado | X | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | X | |
| Soja y productos a base de soja | X | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | |
| Frutos de cáscara y productos derivados | X | |
| Apio y productos derivados | X | |
| Mostaza y productos derivados | X | |
| Granos de sésamo y productos derivados | X | |
| Anhídrido sulfuroso | X | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | X | |
| Contiene Cacao | X | |
| Producido en fábrica donde encuentran productos sulfitados | | X |

La glucosa utilizada puede obtenerse a partir del maíz genéticamente modificado.

