



# Taxonera

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

## FICHA

## TÉCNICA

MERMELADA DE  
MEMBRILLO INDUSTRIAL  
X 13 Kg

TAXONERA



PRODUCTO: Mermelada de membrillo.

CODIGO MER-MFI-0601

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Balde plástico. Peso neto 13 kg.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 2 años.

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RNPA: 01020902

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

#### DEFINICIÓN:

La mermelada de membrillo es elaborada a partir de una selecta elección de su materia prima, obteniendo así una mermelada consistente, homogénea y untable, de color y sabor original muy definidos, sin agregados de esencias. Aptas para todos tipos de rellenos e usos.

Por sus características resiste a un horneado de 200° C conservando sus excelentes propiedades.

#### APLICACIÓN

Complemento para decoración o relleno en pastelería y confitería en general.

#### COMPOSICIÓN

Azúcar, Pulpa tamizada de Membrillo, Glucosa, Acidulante (ácido cítrico), Colorantes permitidos (Punzo y Sunset)



## ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación	
	Mín.	Máx.
% Sólidos Solubles	67,0	70,0
PH	3,10	3,60
Resistencia al horneado	No Cumple	Cumple
Color	Característico	
Sabor	Característico	

## ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Limite por gramo
Mesófilos totales (UFC/g)	$5 \cdot 10^4$
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

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 20 g ( 1 CUCHARA DE SOPA )			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	200 kcal = 840 KJ	40 kcal = 168 KJ	3
Carbohidratos totales	50,4 g	10 g	5
Azúcares	41,5 g	8,3 g	-
Proteínas	0,23 g	0	-
Grasas totales	0	0	-
Grasas saturadas	0	0	-
Acidos grasos trans	0	0	-
Grasas monoinsaturadas	0	0	-
Grasas poliinsaturadas	0	0	-
Colesterol	0	0	-
Fibra alimentaria insoluble	1,1 g	0,22 g	-
Fibra alimentaria soluble	0,7 g	0,1 g	-
Sodio	1 mg	0,2 mg	-

(\*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores ó 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 se encuentran productos sulfitados		X