

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS	CÓDIGO: FT-BPM
		VERSIÓN: 001
	INDUSTRIAS MOGOTES	PÁGINA 1 DE 27
		FECHA DE EMISIÓN: 13/02/2019

OBJETIVO. Este documento describe la composición y características de cada uno de los productos elaborados en Industrias Mogotes.

ALCANCE. Aplica para cada uno de los productos elaborados en la empresa.

DEFINICIONES.

Ficha técnica. Descripción que contiene la información que el fabricante debe dar al consumidor sobre el producto.

Bocadillo de Guayaba. Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa).

Bocadillo de Guayaba Tipo Espejuelo. Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa).

Arequipe. Dulce elaborado a partir de leche y azúcar (Sacarosa).

Vida útil. Período durante el cual un producto conserva sus características y es seguro su consumo.

RESPONSABILIDAD. El responsable de la información contenida en la ficha técnica de un producto es el gerente y de su elaboración con los requisitos especificados el responsable de cada proceso.

CONDICIONES GENERALES. Es un deber de la empresa y por lo tanto de cada uno de sus miembros el cumplimiento de todos los requisitos en cada uno de los productos que llegan al consumidor, si un producto no cumple con todos los requisitos especificados en su ficha técnica no debe salir al mercado, el producto no conforme debe tratarse de acuerdo con el procedimiento establecido.

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA 20x30
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	62% pulpa de Guayaba y 38 % de azúcar (Sacarosa)
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Hoja de Bijao (Calathea Lutea A.) Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 30 unidades, Peso Neto 1.110 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	120 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA 28x20
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	62% pulpa de Guayaba y 38 % de azúcar (Sacarosa)
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Hoja de Bijao (Calathea Lutea A.) Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 20 unidades, Peso Neto 740 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	120 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA 84x10
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	62% pulpa de Guayaba y 38 % de azúcar (Sacarosa)
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Hoja de Bijao (Calathea Lutea A.) Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 10 unidades, Peso Neto 270 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	120 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA CON AREQUIPE x10
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograssos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 10 unidades, Peso Neto 300 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA CON AREQUIPE x5
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin persevantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograstos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 5 unidades, Peso Neto 65 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA x24
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	62% pulpa de Guayaba y 38 % de azúcar (Sacarosa)
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 24 unidades, Peso Neto 350 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	120 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA x350 g
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	62% pulpa de Guayaba y 38 % de azúcar (Sacarosa)
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP
PRESENTACIONES COMERCIALES	Lonja por 17 unidades, Peso neto 350 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	120 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA TIPO ESPEJUELO 40x20
DESCRIPCIÓN	Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	86% del jugo clarificado de Guayaba, 13.8 % de azúcar (Sacarosa), y 0.2% pectina
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 20 unidades, Peso Neto 700 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	300 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA TIPO ESPEJUELO 96x12
DESCRIPCIÓN	Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	86% del jugo clarificado de Guayaba, 13.8 % de azúcar (Sacarosa), y 0.2% pectina
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 12 unidades, Peso Neto 270 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	300 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA TIPO ESPEJUELO CON AREQUIPE x10
DESCRIPCIÓN	Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	58% del jugo clarificado de Guayaba, 25.983 % de azúcar (Sacarosa), 16% leche en polvo y 0.017% pectina
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo:</p> <p>Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75</p> <p>pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe:</p> <p>Sólidos lácteosnograstos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo:</p> <p>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe:</p> <p>Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000</p> <p>NMP Coliformes totales/g: 40</p> <p>NMP Coliformes fecales/g: <3</p> <p>Hongos y levaduras/g: <3</p> <p>Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP</p> <p>Envoltura Secundaria: Caja de cartulina</p> <p>Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 10 unidades, Peso Neto 300 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA TIPO ESPEJUELO CON AREQUIPE x5
DESCRIPCIÓN	Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	58% del jugo clarificado de Guayaba, 25.983 % de azúcar (Sacarosa), 16% leche en polvo y 0.017% pectina
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograstos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 5 unidades, Peso Neto 65 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA TIPO ESPEJUELO x24
DESCRIPCIÓN	Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	86% del jugo clarificado de Guayaba, 13.8 % de azúcar (Sacarosa), y 0.2% pectina
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 28 unidades, Peso Neto 350 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	300 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA SURTIDOS CAJA AMARILLA x28
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4 Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograstos % m/m, mínimo: 17
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000 Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 28 unidades, Peso Neto 364 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA SURTIDOS CAJA VERDE x28
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograssos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 28 unidades, Peso Neto 364 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA CON PANELA x10
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de panela de caña de azúcar, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	62% pulpa de Guayaba y 38 % de panela
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Caja de cartulina Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 10 unidades, Peso Neto 230 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	120 días en condiciones ambientales

COMPOSICIÓN	<p><i>Bocadillo de Guayaba:</i> 62% pulpa de Guayaba y 38 % de azúcar (Sacarosa).</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Espejuelo:</i> 86% del jugo clarificado de Guayaba, 13.8 % de azúcar (Sacarosa), y 0.2% pectina.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba con panela:</i> 62% pulpa de Guayaba y 38 % Panela.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Mora:</i> 62% pulpa de Guayaba y Mora, 38 % de azúcar (Sacarosa).</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba con Arequipe:</i> 42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Espejuelo con Arequipe:</i> 58% del jugo clarificado de Guayaba, 25.983 % de azúcar (Sacarosa), 16% leche en polvo y 0.017% pectina.</p>
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo de Guayaba, Bocadillo de Guayaba Espejuelo y Bocadillo de Guayaba Mora: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograssos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo de Guayaba, Bocadillo de Guayaba Espejuelo y Bocadillo de Guayaba Mora: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Bolsa Biodegradable de papel Kraft con PLA (almidón de maíz)</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	<p>Bolsa por 21 unidades, Peso Neto 200 gramos</p>
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	<p>Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.</p>
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	<p>75 días en condiciones ambientales</p>

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA MORA BOLSA BIODEGRADABLE x21
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura, Mora fresca, sana y madura, con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Mora, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	62% pulpa de Guayaba y Mora, 38 % de azúcar (Sacarosa).
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Bolsa Biodegradable de papel Kraft con PLA (almidón de maíz)
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa por 21 unidades, Peso Neto 200 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	120 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA CON AREQUIPE BOLSA BIODEGRADABLE x21
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograstos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP</p> <p>Envoltura Secundaria: Bolsa Biodegradable de papel Kraft con PLA (almidón de maíz)</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa por 21 unidades, Peso Neto 200 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA TIPO ESPEJUELO CON AREQUIPE BOLSA BIODEGRADABLE x21
DESCRIPCIÓN	Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	58% del jugo clarificado de Guayaba, 25.983 % de azúcar (Sacarosa), 16% leche en polvo y 0.017% pectina
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograstos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP</p> <p>Envoltura Secundaria: Bolsa Biodegradable de papel Kraft con PLA (almidón de maíz)</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa por 21 unidades, Peso Neto 200 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLOS DE GUAYABA SURTIDOS BOLSA BIODEGRADABLE x8
DESCRIPCIÓN	<p><i>Bocadillo de Guayaba:</i> Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Espejuelo:</i> Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba con panela:</i> Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de panela de caña de azúcar, sin preservantes, ni colorantes artificiales.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Mora:</i> Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura, Mora fresca, sana y madura, con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba con Arequipe:</i> Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Espejuelo con Arequipe:</i> Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.</p>
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba, Mora, Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p>

COMPOSICIÓN	<p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba:</i> 62% pulpa de Guayaba y 38 % de azúcar (Sacarosa).</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Espejuelo:</i> 86% del jugo clarificado de Guayaba, 13.8 % de azúcar (Sacarosa), y 0.2% pectina.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba con panela:</i> 62% pulpa de Guayaba y 38 % Panela.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Mora:</i> 62% pulpa de Guayaba y Mora, 38 % de azúcar (Sacarosa).</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba con Arequipe:</i> 42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo.</p> <p><i>Bocadillo de Guayaba Espejuelo con Arequipe:</i> 58% del jugo clarificado de Guayaba, 25.983 % de azúcar (Sacarosa), 16% leche en polvo y 0.017% pectina.</p>
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo de Guayaba, Bocadillo de Guayaba Espejuelo y Bocadillo de Guayaba Mora: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograssos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo de Guayaba, Bocadillo de Guayaba Espejuelo y Bocadillo de Guayaba Mora: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Bolsa Biodegradable de papel Kraft con PLA (almidón de maíz)</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	<p>Bolsa por 8 unidades, Peso Neto 70 gramos</p>
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	<p>Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.</p>
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	<p>75 días en condiciones ambientales</p>

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA MORA BOLSA BIODEGRADABLE x8
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura, Mora fresca, sana y madura, con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Mora, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme. Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.
COMPOSICIÓN	62% pulpa de Guayaba y Mora, 38 % de azúcar (Sacarosa).
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Bolsa Biodegradable de papel Kraft con PLA (almidón de maíz)
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa por 8 unidades, Peso Neto 70 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	120 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA CON AREQUIPE BOLSA BIODEGRADABLE x8
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograssos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP Envoltura Secundaria: Bolsa Biodegradable de papel Kraft con PLA (almidón de maíz)
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa por 8 unidades, Peso Neto 70 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA TIPO ESPEJUELO CON AREQUIPE BOLSA BIODEGRADABLE x8
DESCRIPCIÓN	Pasta solida gelatinosa obtenida por cocción o concentración del jugo clarificado de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	58% del jugo clarificado de Guayaba, 25.983 % de azúcar (Sacarosa), 16% leche en polvo y 0.017% pectina
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo: Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75 pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe: Sólidos lácteosnograssos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo: Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe: Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000 NMP Coliformes totales/g: 40 NMP Coliformes fecales/g: <3 Hongos y levaduras/g: <3 Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP</p> <p>Envoltura Secundaria: Bolsa Biodegradable de papel Kraft con PLA (almidón de maíz)</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa por 8 unidades, Peso Neto 70 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA CAJA SURTIDA ESPECIAL 50 AÑOS x16
DESCRIPCIÓN	Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa) con una capa intermedia de Arequipe, sin preservantes, ni colorantes artificiales.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Organolépticas: Color uniforme, olor y sabor propio de Guayaba y Arequipe, libre de sabores y olores extraños y consistencia firme.</p> <p>Microbiológicas: No presenta signos de infestación o infecciones.</p>
COMPOSICIÓN	42% pulpa de Guayaba, 42 % de azúcar (Sacarosa) y 16% leche en polvo
REQUISITOS FISICOQUÍMICOS	<p>Para el Bocadillo:</p> <p>Sólidos Solubles expresados como °Brix: min 75</p> <p>pH a 20 °C: min 3.4</p> <p>Para el Arequipe:</p> <p>Sólidos lácteosnograssos % m/m, mínimo: 17</p>
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	<p>Para el Bocadillo:</p> <p>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: < 2.000</p> <p>Para el Arequipe:</p> <p>Recuento total de microorganismos mesofílicos/g: < 2.000</p> <p>NMP Coliformes totales/g: 40</p> <p>NMP Coliformes fecales/g: <3</p> <p>Hongos y levaduras/g: <3</p> <p>Estafilococos coagulasa positivos/g: <200</p>
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE	<p>Envoltura Primaria: Polipropileno BOPP</p> <p>Envoltura Secundaria: Caja de cartulina</p> <p>Envoltura Terciaria: Polietileno Termoencogible</p>
PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja por 16 unidades, Peso Neto 272 gramos
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO	Producto no perecedero. Tipo de conservación al medio ambiente.
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	75 días en condiciones ambientales