



Nombre:

Ficha Técnica  
Gelatina Sabores

Código:

R-6.1.7

**Nombre del producto:**

Gelatina Sabores Artificiales (Piña, Naranja, Uva y Limón)

**Composición:**

Agua Purificada, Azúcar, Edulcorante, Gelatina en Polvo, Benzoato de Sodio 0,535 % (como preservante), Ácido Fumárico (como acidificante), Sabor y Color Artificial.

**Parámetros Físico:**

Apariencia general: Color verdad (limón), color morado (uva), color naranja (naranja), color amarillo (piña), textura gelatinosa.

**Parámetros Microbiológicos:**

Análisis	Resultado
Recuento Coliformes Totales	< 10 UFC / ml
Recuento Coliformes Fecales	< 10 UFC / ml

**Vida útil:**

90 días

**Condiciones de almacenamiento:**

Mantener en Refrigeración

**Alérgenos:**

Procesado en planta donde se manejan productos lácteos

**Embalaje:**

Presentaciones		
150 ml		
Paquete con 30 unidades (Limón – Naranja o Uva – Piña)	Caja con 6 unidades (3 Sabor Limón – 3 Sabor Naranja)	Caja con 6 unidades (3 Sabor Uva – 3 Sabor Piña)
Caja plástica con 4 paquetes	Caja plástica con 12 cajas	Caja plástica con 12 cajas
Código de Barra: 7443007211247	Código de Barra: 7443007211399	Código de Barra: 7443007211346

Empaque unitario previamente esterilizado

**Método de Distribución:**

Camión cerrado de tipo hielera (mantiene la temperatura), secos, libres de olores extraños, evitan exposición con el medio ambiente.

**Instrucciones de manipulación y preparación:**

Para consumo final. Mantener en refrigeración.

**Registro MS:**

A-4266-12



Nombre:

Ficha Técnica  
Gelatina Sabores

Código:

R-6.1.7

**Información Nutricional**

Tamaño de la porción: 150 ml

Porciones por empaque: 1

Cantidad por porción		% Valor Diario*
Energía total 44 Kcal (184 kJ)		
Grasa total	0 g	0 %
Grasa saturada	0 g	0 %
Grasa trans	0 g	0 %
Sodio	33 mg	1 %
Carbohidratos totales	9 g	3 %
Fibra	0 g	0 %
Azúcares	9 g	
Proteínas	2 g	

Porcentaje basado en los Valores Diarios para una dieta de 2000 kcal,(8342 kJ) según recomendaciones Codex Alimentarius sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

**FIN FICHA TÉCNICA**