



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FICHA TÉCNICA

Fecha:01-02-16
Rev.02
Pag 1 de 3

DENOMINACIÓN COMERCIAL: Crema balsámica al Pedro Ximenez

CATEGORIA DE PRODUCTO: Crema Balsámica al PX

INGREDIENTE:

- 43,7% azúcar
- 42,5% vinagre de vino
- 10% vino PX
- 2,5% Almidón modificado de maíz
- 0,3% Espesante E-415
- Color caramelo de mosto E-150-d
- Antioxidante (metabisulfito potásico)E-224

ELABORACIÓN: La crema se obtiene a partir de vinagre de vino, vino pedro ximenez , y adición de aditivos, mezclados y homogeneizado

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Parámetros <u>FÍSICO-QUÍMICO</u>	Valor especificado
Viscosidad Bw	10-13
Acetico grs/100mL	2-3,5
Anhidrido sulfuroso total mg/L	≤170
ph	≥2,5
Azúcares Totales g/L	200 - 500
°Brix	25-35

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FICHA TÉCNICA

Fecha:01-02-16
Rev.02
Pag 1 de 3

EXAMEN ORGANOLÉPTICO.

Color: marron oscuro

Sabor: dulce, vinoso, y muy equilibrado y característico del vino px

Olor: limpio, aromático y característico del Pedro Ximenez

CONTROL MICROBIOLÓGICO: .

Ausencia de bacterias acéticas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Valor Energético 670Kj / 160Kcal

Grasas.....0 g

De las cuales saturadas..0g

Hidratos de carbono..38,3 g

De los cuales azucares..37,5 g

Proteínas.....0.1 g

Sal.....0,1

PRESENTACIÓN

Dispuestas en cajas de cartón

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

FICHA TÉCNICA

Fecha:01-02-16
Rev.01
Pag 1 de 3

ENVASADO

En botellas de plástico de forma circular de 250 cc y 500 cc

ETIQUETADO

Se indica denominación comercial, denominación del producto, ingredientes, valor nutricional, datos identificativos del productor, contenido neto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: La crema balsámica al PX, debe almacenarse en zonas limpias y en recipientes aptos para usos alimentarios y previamente limpios y desinfectados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: No precisa condiciones especiales de temperatura para el transporte. El receptáculo para el transporte debe cumplir las condiciones de higiene establecidas en el Reglamento 852 /2004 relativa a las condiciones de higiene

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO: El producto puede ser consumido por todos los grupos de población con la excepción de la población alérgica al “ anhídrido sulfuroso” y población “diabética”.

LOTEADO: Cifras que indican año-mes-día (Juliano)

CADUCIDAD: Fecha de duración mínima “3” años

MODO DE EMPLEO: Se utiliza al gusto para la preparación y decoración de platos

