



**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-19 V. 001
VIG. 20/09/13**

GLASÉ SABOR CHOCOLATE

1. COMPOSICIÓN:

- Agua
- Azúcar
- Glucosa (edulcorante)
- Almidón modificado de maíz (espesante)
- Cocoa en polvo
- Mezcla de sólidos de maíz (estabilizantes)
- Goma xantica (estabilizante)
- Acido láctico (acidulante)
- Sorbato de potasio, benzoato de sodio (conservantes)
- Color caramelo artificial (colorante)
- Sabor artificial a chocolate

2. DEFINICIÓN: Coloide en forma de gel café oscuro brillante, cremoso fácil de manipular, especial para aplicar a los productos de repostería y panadería y rellenos con sabor chocolate idéntico al natural.

3. PROPIEDADES:

Tabla1. Características organolépticas del Glasé sabor chocolate.

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN
Forma	Coloide en forma de gel.
Color	Café oscuro brillante.
Olor	Chocolate natural.
sabor	Chocolate natural.
Consistencia a 20°C	<ul style="list-style-type: none">• No caer del envase al voltearlo totalmente• Al esparcirse se debe percibir suavidad, y no arrastra el producto en que se esté aplicando. (ver numeral 12)
textura	Debe ser suave, Untable no pegajosa.



**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-19 V. 001
VIG. 20/09/13**

Análisis fisicoquímico

Tabla 3. Características químicas del Glasé sabor a chocolate.

CARACTERÍSTICAS	LIMITE MIN.	LIMITE MAX.	TÉCNICA
Sólidos solubles a 20°C	32	34	refractometría
pH a 20°C	4.2	4.5	potenciometría
Viscosidad en cps a 20°C aguja 64, 12rpm	26000	35000	V.Brookfield
Acidez titulable (g Ac.lactico/100g)	0.2	0.4	Titulación acido- base
Grasa (g/100g)	0.7	1	Hidrólisis acida

Análisis Microbiológico.

TABLA 2. Características microbiológicas del Glasé sabor chocolate.

MICROBIOLÓGICAS.	MÉTODO.	RESULTADOS	ESPECIFICACIONES INVIMA
Recuento de aerobios mesofilos (UFC/g)	Invima:1988c2.num 2	<10	2000
Numero más probable de coliformes totales(NPM/g O cm ³)	Invima:1988c2.num 13	<3	9
NMP de coliformes fecales/g(NPM o cm ³)	Invima:1988c2.num 14	<3	<3
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor (UFC/g O cm ³)	Invima:1988c2.num 10	<10	<10
Recuento de <i>S. AUREUS</i> coagulasa positiva (UFC/g)	Invima:1988c2.num 8	<100	<100
Recuento de mohos(M) y levaduras (L) (UFC/g o cm ³)	Invima:1988c2.num 7	<10	<10



**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-19 V. 001
VIG. 20/09/13**

4. Presentación Comercial:

3.1 Recipiente de polietileno de alta densidad elaborado en resina según legislación especial para alimentos.

- Cuñete 23 Kilogramos.
- Garrafa 4 kilogramos.
- Bolsa 1000 gramos.
- Bolsa 4000 gramos.

3.2 Material multicapa coextruido con barrera a los aromas y gases como oxígeno, nitrógeno y gas carbónico. Presenta mediana barrera al vapor de agua. Ofrece excelentes propiedades mecánicas como resistencia a la deformación, ruptura, y punzado. La impresión se realiza en la cara del material.

Este material no es garantizado para procesos térmicos superiores a 75°C

5. Tipo de Conservación.- Consérvese en condiciones ambientales entre 5°C y 20°C. evitar exponer directamente a la luz solar; después de abierto mantener en refrigeración y consumir en el menor tiempo posible.

6. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN).

Tratamiento térmico a una temperatura de 88 - 92 °C; condiciones que llevan a la ebullición de la mezcla evaporando de agua y concentrando los sólidos del producto hasta lograr un gel café oscuro brillante suave con un °Brix de 33 -36, para envasar a una temperatura adecuada según el envase.

El Glasé sabor chocolate es utilizado en la industria de repostería y panadería como materia prima en decoración y relleno.

7. Vida Útil Estimada.- Tiene una duración de cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

EMITIDO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA DE EMISION:
Desarrollo e innovación.	Coord. Aseguramiento de calidad.	Director de operaciones	Marzo de 2014



**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-17 V. 001
VIG. 30/04/13**

GLASÉ MARACUYA

- 1. COMPOSICIÓN:** Agua, Azúcar, Glucosa, Almidón modificado de maíz, goma xantica (como estabilizante), Acido Cítrico (como regulador de pH), Benzoato de Sodio, Sorbato de potasio (como conservantes) colorante amarillo numero 5, colorante verde limón, saborizante a maracuyá idéntico al natural, semillas

DEFINICIÓN: Coloide en forma de gel con puntos negros amarillo traslucido, cremoso fácil de manipular al aplicar a los productos de repostería y panadería con sabor artificial a maracuyá acido.

2. PROPIEDADES:

Tabla1. Características organolépticas del Glasé sabor maracuyá.

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN
Forma	Coloide en forma de gel.
Color	Amarillo traslucido
Olor	Olor a maracuya
sabor	Maracuyá acido
Consistencia	<ul style="list-style-type: none">No caer del envase al voltearlo totalmenteAl esparcirse se debe percibir suavidad, y no arrastra el producto en que se esté aplicando. (ver numeral 12)
textura	Debe ser suave, untable no pegajosa.

Análisis fisicoquímico

Tabla 3. Características químicas del Glasé sabor maracuyá

CARACTERÍSTICAS	LIMITES. MAX	LIMITES. MIN	TÉCNICA
Sólidos solubles a 20°C	28	30	Refractometría
pH a 20°C	2.8	3.5	Potenciometría
Viscosidad en cps a 20°C	900000	1.200.000	V.Brookfield
Acidez titulable (g Ac.Cítrico/100g)	0.4	0.5	Titulación acido- base

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	LB-254-17 V. 001 VIG. 30/04/13
---	--	---

Análisis Microbiológico.

TABLA 2. Características microbiológicas del Glasé sabor maracuya.

MICROBIOLÓGICAS.	MÉTODO.	RESULTADOS	ESPECIFICACIONES INVIMA
Recuento de aerobios mesofilos (UFC/g)	Invima:1988c2.num 2	<10	2000
Numero mas probable de coiformes totales(NPM/g O cm ³)	Invima:1988c2.num 13	<3	9
NMP de coliformes fecales/g(NPM o cm ³)	Invima:1988c2.num 14	<3	<3
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor (UFC/g O cm ³)	Invima:1988c2.num 10	<10	<10
Recuento de <i>S. AUREUS</i> coagulasa positiva (UFC/g)	Invima:1988c2.num 8	<100	<100
Recuento de mohos(M) y levaduras (L) (UFC/g o cm ³)	Invima:1988c2.num 7	<10	<10

3. Presentación Comercial:

3.1 Recipiente de polietileno de alta densidad elaborado en resina según legislación.

PRESENTACIÓN	PESO NETO		PORCIONES POR ENVASE
GARRAFA	5 kg	176.37 Oz	167
CUÑETE	25 kg	881.85 Oz	834
BOLSA DOY - PACK	1 kg	35.27 Oz	33

3.2 Bolsa o película laminada que ofrece alta barrera a la humedad y muy buena protección al oxígeno, Gracias al sustrato en la capa externa ofrece una apariencia brillante al empaque, garantizando la calidad de la impresión atrapada, envase de polietileno de alta densidad blanco translucido.

El glasé sabor maracuyá es utilizado en la industria de repostería y panadería como materia prima en decoración.



**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-17 V. 001
VIG. 30/04/13**

4. Tipo de Conservación.- Consérvese en condiciones ambientales entre 4°C y 20°C. después de abierto consumir lo antes posible, evitar exponer directamente a la luz solar.

5. Tipo de Tratamiento (proceso de elaboración).

Tratamiento térmico a 85 – 90 °C centígrados; condiciones que llevan a la ebullición de la mezcla evaporando agua concentrando sólidos específico del gel de la mezcla temperatura a rangos de 80 - 85°C y se procede a incorporar el restante de los aditivos logrando una rango de sólidos solubles entre 28– 30 °Brix, obteniendo un coloide en forma de gel amarillo traslucido para envasar a una temperatura de 50 -60 °C

6. Vida Útil Estimada.- Tiene una duración de tres meses a partir de su fecha de elaboración.

EMITIDO POR:	REVISADO:	FECHA DE EMISIÓN:
FREDY MORENO SANTAMARÍA. Coordinador de desarrollo.	JAMES CORREDOR Director de operaciones.	ABRIL DE 2013.



**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 003
VIG. 24/04/13**

GLASE NEUTRO

1. COMPOSICIÓN:

- Agua
- Azúcar
- Almidón
- Glucosa
- Carragenina (Espesante)
- Ácido Cítrico (Regulador de PH)
- Benzoato de Sodio y Sorbato de potasio (conservantes)
- Colorante
- Saborizante.

2. PROPIEDADES:

Tabla1. Características físicas del Glasé Neutro.

PARAMETRO	ESPECIFICACION
FORMA	Gel amorfo y acorde al envase
COLOR	característico y brillante
OLOR	Característico libre de olores ofensivos
SABOR	Característico según el sabor fresa, durazno, kiwi, mora.

Análisis Microbiológico.

TABLA 2. Características microbiológicas del Glasé Neutro.

PARAMETROS	RESULTADOS
Recuento de aerobios mesofilos (UFC/g)	<10
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) (UFC/g)	<10
NMP de coliformes totales/g	<3
NMP de coliformes fecales /g	<3
Recuento de clostridium sulfito reductor (UFC/g o cm ³)	<10
Recuento de <i>S. AUFÆUS</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<100



**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 003
VIG. 24/04/13**

Análisis fisicoquímico

Tabla 3. Características fisicoquímicas del Glasé.

PARAMETROS	RESULTADOS
Sólidos solubles a 20°C	27
pH a 20°C	3.64
Viscosidad	47700
Acidez titulable (g Ac. Cítrico/100g)	2.4
Sólidos Totales(g/100g)	37.1

3. Presentación Comercial:

Recipiente de polietileno de alta densidad elaborado en resina según legislación.

Cuñete	23 Kilogramos
Garrafa	4 kilogramos
Bolsa	1000 gramos

Las presentaciones son utilizadas como materia prima para la elaboración de productos para panadería y repostería.

4. Tipo de Conservación. Consérvese en condiciones ambientales entre 10°C y 30°C. Después de abierto consúmalo lo antes posible.

5. Tipo de Tratamiento (proceso de elaboración). Su proceso consiste en la concentración de la mezcla de los ingredientes mencionados, retirando agua y permitiendo la gelificación del producto final, el cual se empaqueta en sus diferentes presentaciones y referencias.

Grados Brix finales 26 - 28°Brix

6. Vida Útil Estimada. Tiene una duración de cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

EMITIDO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA DE EMISION:
Desarrollo e innovación.	Coord. Aseguramiento de calidad.	Director de operaciones	Marzo de 2014



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

GLASE DE MORA

1. COMPOSICION:

- Agua
- Azúcar
- Almidón
- Glucosa
- Goma Xanthan (Estabilizante)
- Acido Cítrico (Regulador de PH)
- Benzoato de Sodio y Sorbato de potasio (conservantes)
- Colorante artificial
- Saborizante artificial.

2. PROPIEDADES:

Tabla1. Características físicas del Glasé de Mora.

PARAMETRO	ESPECIFICACION
FORMA	Gel amorfo y acorde al envase.
COLOR	Morado
OLOR	Característico libre de olores ofensivos.
SABOR	Característico a fruta (Mora).

Análisis Microbiológico.

TABLA 2. Características microbiológicas del Glasé de Mora.

PARAMETROS	ESPECIFICACION
Recuento de aerobios mesofilos (UFC/g)	20000
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) (UFC/g)	<10
NMP de coliformes totales/g	9
NMP de coliformes fecales /g	<3
Recuento de clostridium sulfito reductor (UFC/g o cm ³)	<10
Recuento de <i>S. AUREUS</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<100



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

Análisis fisicoquímico

Tabla 3. Características fisicoquímicas del Glasé de Mora.

PARAMETROS	RESULTADOS
Sólidos solubles a 20°C	31 – 33
pH a 20°C	3.0 – 3.5
Viscosidad	47700 Cps
Acidez titulable (g Ac. Cítrico/100g)	0.3 – 0.38
Sólidos Totales(g/100g)	36 - 38

3. Presentación Comercial:

Recipiente de polietileno de alta densidad elaborado en resina según legislación.

- Cuñete 23 Kilogramos.
- Garrafa 4 kilogramos.
- Bolsa 1000 gramos.
- Bolsa 4000 gramos.

Las presentaciones son utilizadas como materia prima para la elaboración de productos para panadería y repostería.

4. Tipo de Conservación. Consérvese en condiciones ambientales entre 10°C y 30°C. Después de abierto consúmalo lo antes posible.

5. Tipo de Tratamiento (proceso de elaboración). Su proceso consiste en la concentración de la mezcla de los ingredientes mencionados, retirando agua y permitiendo la gelificación del producto final, el cual se empaqueta en sus diferentes presentaciones y referencias.
Grados °Brix Finales: 31 – 33°Brix.

6. Vida Útil Estimada. Tiene una duración de cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

EMITIDO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA DE EMISION:
Coord. Desarrollo e innovación.	Coord. Aseguramiento de calidad.	Director de operaciones	Marzo de 2014



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

GLASE DE KIVI

1. COMPOSICION:

- Agua
- Azúcar
- Almidón
- Glucosa
- Goma Xanthan (Estabilizante)
- Ácido Cítrico (Regulador de PH)
- Benzoato de Sodio y Sorbato de potasio (conservantes)
- Colorante artificial
- Saborizante artificial.

2. PROPIEDADES:

Tabla1. Características físicas del Glasé de Kiwi.

PARAMETRO	ESPECIFICACION
FORMA	Gel amorfo y acorde al envase.
COLOR	Verde
OLOR	Característico libre de olores ofensivos.
SABOR	Característico a fruta (Kiwi).

Análisis Microbiológico.

TABLA 2. Características microbiológicas del Glasé de Kiwi.

PARAMETROS	ESPECIFICACION
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	20000
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) (UFC/g)	<10
NMP de coliformes totales/g	9
NMP de coliformes fécales /g	<3
Recuento de clostridium sulfito reductor (UFC/g o cm ³)	<10
Recuento de <i>S. AUREUS</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<100



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

Análisis fisicoquímico

Tabla 3. Características fisicoquímicas del Glasé de Kiwi.

PARAMETROS	RESULTADOS
Sólidos solubles a 20°C	31 – 33
pH a 20°C	3.0 – 3.5
Viscosidad	47700 Cps
Acidez titulable (g Ac. Cítrico/100g)	0.3 – 0.38
Sólidos Totales(g/100g)	36 - 38

3. Presentación Comercial:

Recipiente de polietileno de alta densidad elaborado en resina según legislación.

- Cuñete 23 Kilogramos.
- Garrafa 4 kilogramos.
- Bolsa 1000 gramos.
- Bolsa 4000 gramos.

Las presentaciones son utilizadas como materia prima para la elaboración de productos para panadería y repostería.

4. Tipo de Conservación. Consérvese en condiciones ambientales entre 10°C y 30°C. Después de abierto consúmalo lo antes posible.

5. Tipo de Tratamiento (proceso de elaboración). Su proceso consiste en la concentración de la mezcla de los ingredientes mencionados, retirando agua y permitiendo la gelificación del producto final, el cual se empaqueta en sus diferentes presentaciones y referencias.
Grados °Brix Finales: 31 – 33°Brix.

6. Vida Útil Estimada. Tiene una duración de cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

EMITIDO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA DE EMISION:
Desarrollo e innovación.	Coord. Aseguramiento de calidad.	Director de operaciones	Marzo de 2014



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

GLASE DE GUANABANA

1. COMPOSICION:

- Agua
- Azúcar
- Almidón
- Glucosa
- Goma Xanthan (Estabilizante)
- Acido Cítrico (Regulador de PH)
- Benzoato de Sodio y Sorbato de potasio (conservantes)
- Colorante artificial
- Saborizante artificial.

2. PROPIEDADES:

Tabla1. Características físicas del Glasé de guanábana.

PARAMETRO	ESPECIFICACION
FORMA	Gel amorfo y acorde al envase.
COLOR	Blanco
OLOR	Característico libre de olores ofensivos.
SABOR	Característico a fruta (Guanábana).

Análisis Microbiológico.

TABLA 2. Características microbiológicas del Glasé de guanábana.

PARAMETROS	ESPECIFICACION
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	20000
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) (UFC/g)	<10
NMP de coliformes totales/g	9
NMP de coliformes fécales /g	<3
Recuento de clostridium sulfito reductor (UFC/g o cm ³)	<10
Recuento de <i>S. AUREUS</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<100



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

Análisis fisicoquímico

Tabla 3. Características fisicoquímicas del Glasé de Guanábana.

PARAMETROS	RESULTADOS
Sólidos solubles a 20°C	31 – 33
pH a 20°C	3.0 – 3.5
Viscosidad	47700 Cps
Acidez titulable (g Ac. Cítrico/100g)	0.3 – 0.38
Sólidos Totales(g/100g)	36 - 38

3. Presentación Comercial:

Recipiente de polietileno de alta densidad elaborado en resina según legislación.

- Cuñete 23 Kilogramos.
- Garrafa 4 kilogramos.
- Bolsa 1000 gramos.
- Bolsa 4000 gramos.

Las presentaciones son utilizadas como materia prima para la elaboración de productos para panadería y repostería.

4. Tipo de Conservación. Consérvese en condiciones ambientales entre 10°C y 30°C. Después de abierto consúmalo lo antes posible.

5. Tipo de Tratamiento (proceso de elaboración). Su proceso consiste en la concentración de la mezcla de los ingredientes mencionados, retirando agua y permitiendo la gelificación del producto final, el cual se empaca en sus diferentes presentaciones y referencias.

Grados °Brix Finales: 31 – 33°Brix.

6. Vida Útil Estimada. Tiene una duración de cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

EMITIDO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA DE EMISION:
Desarrollo e innovación.	Coord. Aseguramiento de calidad.	Director de operaciones	Marzo de 2014



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

GLASE DE FRESA

1. COMPOSICION:

- Agua
- Azúcar
- Almidón
- Glucosa
- Goma Xanthan (Estabilizante)
- Ácido Cítrico (Regulador de PH)
- Benzoato de Sodio y Sorbato de potasio (conservantes)
- Colorante artificial (Rojo No. 40).
- Saborizante artificial.

2. PROPIEDADES:

Tabla1. Características físicas del Glasé de fresa.

PARAMETRO	ESPECIFICACION
FORMA	Gel amorfo y acorde al envase.
COLOR	Rojo
OLOR	Característico libre de olores ofensivos.
SABOR	Característico a fruta (Fresa)

Análisis Microbiológico.

TABLA 2. Características microbiológicas del Glasé de fresa.

PARAMETROS	ESPECIFICACION
Recuento de aerobios mesofilos (UFC/g)	20000
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) (UFC/g)	<10
NMP de coliformes totales/g	9
NMP de coliformes fecales /g	<3
Recuento de clostridium sulfito reductor (UFC/g o cm ³)	<10
Recuento de <i>S. AUREUS</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<100



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

Análisis fisicoquímico

Tabla 3. Características fisicoquímicas del Glasé de fresa.

PARAMETROS	RESULTADOS
Sólidos solubles a 20°C	31 – 33
pH a 20°C	3.0 – 3.5
Viscosidad	47700 cps
Acidez titulable (g Ac. Cítrico/100g)	0.3 – 0.38
Sólidos Totales(g/100g)	36 - 38

3. Presentación Comercial:

Recipiente de polietileno de alta densidad elaborado en resina según legislación.

- Cuñete 23 Kilogramos.
- Garrafa 4 kilogramos.
- Bolsa 1000 gramos.
- Bolsa 4000 gramos.

Las presentaciones son utilizadas como materia prima para la elaboración de productos para panadería y repostería.

4. Tipo de Conservación. Consérvese en condiciones ambientales entre 10°C y 30°C. Después de abierto consúmalo lo antes posible.

5. Tipo de Tratamiento (proceso de elaboración). Su proceso consiste en la concentración de la mezcla de los ingredientes mencionados, retirando agua y permitiendo la gelificación del producto final, el cual se empaca en sus diferentes presentaciones y referencias.

Grados °Brix Finales: 31 – 33°Brix.

6. Vida Útil Estimada. Tiene una duración de cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

EMITIDO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA DE EMISION:
Coord. Desarrollo e innovación.	Coord. Aseguramiento de calidad.	Director de operaciones	Marzo de 2014



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

GLASE DE DURAZNO

1. COMPOSICION:

- Agua
- Azúcar
- Almidón
- Glucosa
- Goma Xanthan (Estabilizante)
- Ácido Cítrico (Regulador de PH)
- Benzoato de Sodio y Sorbato de potasio (conservantes)
- Colorante
- Saborizante.

2. PROPIEDADES:

Tabla1. Características físicas del Glasé de Durazno.

PARAMETRO	ESPECIFICACION
FORMA	Gel amorfo y acorde al envase.
COLOR	Naranja
OLOR	Característico libre de olores ofensivos.
SABOR	Característico a fruta (Durazno).

Análisis Microbiológico.

TABLA 2. Características microbiológicas del Glasé de Durazno.

PARAMETROS	ESPECIFICACION
Recuento de aerobios mesofilos (UFC/g)	20000
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) (UFC/g)	<10
NMP de coliformes totales/g	9
NMP de coliformes fecales /g	<3
Recuento de clostridium sulfito reductor (UFC/g o cm ³)	<10
Recuento de <i>S. AUREUS</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<100



**FICHA TECNICA DE
PRODUCTO
TERMINADO**

**LB-254-07 V. 002
VIG. 09/03/11**

Análisis fisicoquímico

Tabla 3. Características fisicoquímicas del Glasé de Durazno.

PARAMETROS	RESULTADOS
Sólidos solubles a 20°C	31 – 33
pH a 20°C	3.0 – 3.5
Viscosidad	47700 Cps
Acidez titulable (g Ac. Cítrico/100g)	0.3 – 0.38
Sólidos Totales(g/100g)	36 - 38

3. Presentación Comercial:

Recipiente de polietileno de alta densidad elaborado en resina según legislación.

- Cuñete 23 Kilogramos.
- Garrafa 4 kilogramos.
- Bolsa 1000 gramos.
- Bolsa 4000 gramos.

Las presentaciones son utilizadas como materia prima para la elaboración de productos para panadería y repostería.

4. Tipo de Conservación. Consérvese en condiciones ambientales entre 10°C y 30°C. Después de abierto consúmalo lo antes posible.

5. Tipo de Tratamiento (proceso de elaboración). Su proceso consiste en la concentración de la mezcla de los ingredientes mencionados, retirando agua y permitiendo la gelificación del producto final, el cual se empaqueta en sus diferentes presentaciones y referencias.
Grados °Brix Finales: 31 – 33°Brix.

6. Vida Útil Estimada. Tiene una duración de cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

EMITIDO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA DE EMISION:
Desarrollo e innovación.	Coord. Aseguramiento de calidad.	Director de operaciones	Marzo de 2014