



MUKATRI SAS

Calle 3 N 12 - 25 B/ El Rosal

Florencia – Caquetá

436 5050 – 311 237 8158

Ficha Técnica de Productos

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Elaborado por: Ing. Leonardo eraso
MUKATRI SAS	Dpto. Control de calidad	Aprobado
Elaborado en febrero del 2018	Versión 2018	Categoría: CONSERVAS

NOMBRE DEL PRODUCTO		MERMELADA DE ARAZÁ
DESCRIPCION DEL PRODUCTO		La mermelada de arazá es un producto pastoso obtenido por cocción y concentración de pulpa de Arazá, adecuadamente preparado con pectina y sacarosa como edulcorante, ligeramente ácido y con agradable aroma proporcionados por la fruta.
LUGAR DE ELABORACIÓN		Producto elaborado en la planta procesadora de frutos amazónicos MUKATRI SAS, ubicada en el sur-orienté de Florencia Caquetá. Teléfono de contacto: 4365050.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Color	amarillo acaramelado	
Olor y sabor	el producto tiene sabor y olor característico del Arazá	
Textura	pastosa, coloidal	
Reg. Sanitario No.	RSAX 1211704	
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES		Envase de vidrio con capacidad de 280 g, tapa rosca y etiqueta a color, bolsa doy pack con boquilla de 250 gramos y etiqueta a color.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto debe ser almacenado en un lugar fresco, limpio y seco; con suficiente ventilación a fin de garantizar la conservación del producto. Después de abierto, mantener a temperaturas inferiores a 5°C.
CONSUMO		La mermelada debe ser consumida en un periodo menor a un año.