FICHA TECNICA PRODUCTO BOCADILLO DE GUAYABA

NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría	
	Carbohidratos	74.9 %
	Proteína	0%
	Grasa – Lípidos	0%
	Agua	25%
	Minerales	0.1%
	Calorías aportadas por 100 grs.	36.50
PRESENTACIONES Y EMPAQUES COMERCIALES	Envuelta en papel vinipel por 200 gr	
	Envuelta en papel vinipel por 250 gr	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Producto ligeramente dulce de concentración de sólidos 75º Brix	
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Resolución 14712 de 1984 El rotulado debe contener lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005	
TIPO DE CONSERVACION	Medio ambiente	
	Refrigeración	Temperatura Medio Ambiente no superior a 30ºC
	Congelación	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	El bocadillo se debe guardar en un lugar fresco, seco y limpio hasta el momento de su distribución si la temperatura ambiental es superior a 30ºC , hay riesgo que se produzca revenimiento, que ocasiona que el producto se suavice y se favorezca el crecimiento de hongos.	
FORMULACIÓN	**Materia Prima/Insumo**	**PORCENTAJE**
	Pulpa de guayaba	Base de calculo
	Azúcar	85% (
	Pectina	1.5 – 2%
	Acído cítrico	0.5 – 0.8% (Ajuste de pH a 3.5 – 3.8) de la pulpa
		Guayaba: 20 lb (10.000 gr.) Pérdida: 7 libras Pulpa: 13lb (6.500gr) Azúcar: 5.525 gr, Péctina: 97.5 gr. Acido cítrico: 28 gr.

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORAION DE BOCADILLO DE GUAYABA



Descripción del Proceso

Selección: Separar la fruta que no tenga el grado de madurez adecuado, con defectos o podredumbre. Se lava la fruta sana con agua limpia y clorada (con una concentración de ppm de cloro.

Escaldado: Sumergir la fruta con agua a 95°C durante 10 minutos. Esta operación se conoce como escaldado y tiene la función de eliminar microorganismos, suavizar la fruta y fijar el color, olor y sabor definitivos.

Despulpado: Se extrae la pulpa con la ayuda de despulpador, aparato que realiza las operaciones de trituración y separación de las semillas. Si no se dispone del

despulpador se puede utilizar una licuadora o bien algún utensilio de cocina que permita machacar la fruta. Seguidamente se hace pasar la pulpa en caliente por un colador para separar las semillas.

Formulación: Después de una pérdida del 25% de guayaba, pesar la pulpa obtenida y sobre este peso sacar el cálculo en gramos del 85% del peso en azúcar, pesar la pectina 1.5% sobre el peso de la pulpa y el ácido cítrico 0.5% los cuales se agregan en el último bache que se le debe agregar mezclados con el azúcar para evitar que se haga grumo.

Cocción: Cocina la pulpa en una marmita o bien en una olla o caldero de hierro promedio de 20 litros o apropiado a la cantidad de pulpa. Cuando la temperatura sube a 50°C. Dividida la cantidad de azúcar en tres (3) baches iguales, agregar el primer bache de azúcar y dejar hervir durante 25 minutos, mezclar agitadamente para evitar que se pegue, pasado este tiempo agregar el siguiente bache de azúcar, igual mezclar agitadamente durante 25 minutos y por último agregar el último bache mezclados con la pectina y el ácido cítrico para evitar grumos.

Se continua con el proceso de cocción hasta alcanzar entre 72 y 75° Brix, medidos con el refractómetro. Si no se dispone de este aparato se pueden hacer pruebas pasando la pala de madera por el centro del caldero o de la olla después de mezclado durante unas cuatro (4) horas, el dulce empieza a burbujear o zapatear y al pasar la pala por el centro este dulce se despega del fondo y chitea. O colocar una porción del líquido sobre una superficie fría, cuando solidifica y se despega de la superficie es porque ya tiene el punto.

VIDA UTIL ESTIMADA	Tres (3) meses a partir del día de su elaboración
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir lo más pronto posible, dejando en condiciones de medio ambiente o refrigeración preferiblemente.