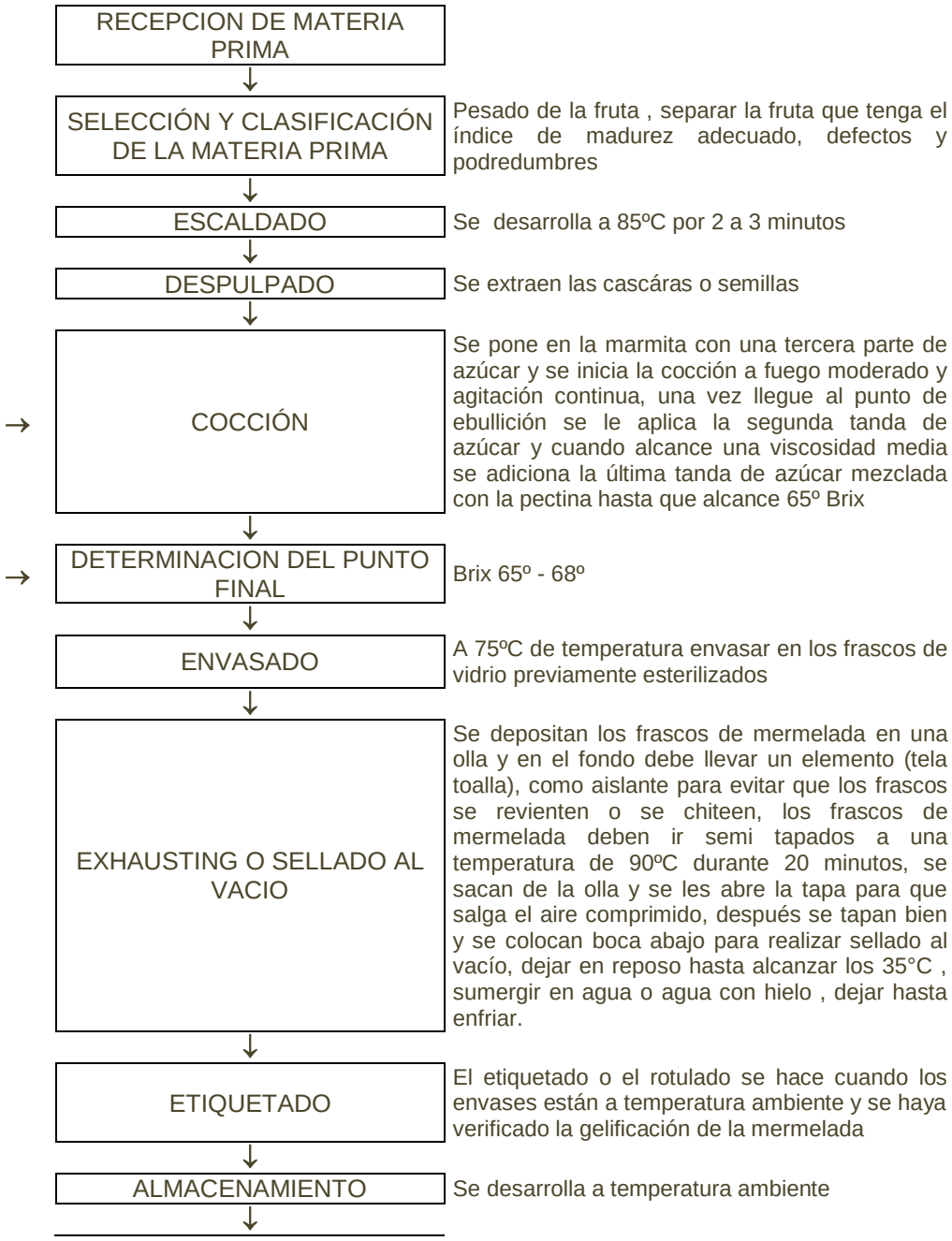
FICHA TECNICA PRODUCTO MERMELADA DE MORA

NOMBRE DEL PRODUCTO	**MERMELADA DE FRUTAS**	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La mermelada de frutas es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa que se ha producido por la cocción y concentración de frutas sanas combinándolas con agua y azúcar.	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO	Carbohidratos	63 %
	Proteína	0.38%
	Grasa – Lípidos	0%
	Agua	35%
	Minerales	1%
	Calorías aportadas por 100 grs.	256
PRESENTACIONES Y EMPAQUES COMERCIALES	Envase de vidrio por 125 gr	
	Envase de vidrio por 250 gr	
	Envase de vidrio por 500 gr	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: café rojizo Aspecto: llamativo Sabor: ligeramente ácido Olor semejante al de la fruta Color: uniforme y con una consistencia semi viscosa	
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Norma Colombiana Tecnica NTC 285, Frutas procesadas, mermeladas y jaleas de frutas. Resolución 14712 de 1984	
TIPO DE CONSERVACION	Medio ambiente	Temperatura Ambiente
	Refrigeración	
	Congelación	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma	
FORMULACIÓN	**MATERIA PRIMA/ INSUMO**	**PORCENTAJE**
	Pulpa de fruta	Base de calculo
	Azúcar	75%
	Pectina	0.3%
VIDA UTIL ESTIMADA	Seis (6) 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 refrigeración debidamente tapado.	
PRODUCTO FINAL	Grados Brix	65 – 66
	pH	3.0 – 3.5
	Consistencia	Gel firme al volcar el envase, pero suave al untar
	Color	Café rojizo. No se debe usar color artificial
	Microbiológicas	Organismos Patógenos *Ausencia*
		Toxinas microbianas *Ausencia*
		Mesófilos aerobios Max. 50 col/g
		Organismos coliformes Max. 10 col/g
		Hongos y levaduras Max. 20 col/g
	Conservantes	Benzoato de Sodio Max. hasta el 0.1%
		Sorbato de sodio y potasio Max. hasta 02.%
	Colorantes y Saborizantes	Negativo para cada lote

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORAION DE MERMELADA



Descripción del Proceso

Selección: Separar la fruta que tenga el grado de madurez adecuado, con defectos o podredumbre. Se lava la fruta sana con agua limpia, la pueden lavar con sal, vinagre o bicarbonato, es decir para un litro de agua una cucharada de estos productos.

Escaldado: Sumergir la fruta con agua a 95°C durante 2 a 3 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 sin agua por un colador para separar las semillas.

Formulación: Después de una pérdida del 25% de la fruta, pesar la pulpa obtenida y sobre este peso sacar el cálculo en gramos del 75% del peso en azúcar, pesar la pectina 0.3% sobre el peso de la pulpa y el ácido cítrico no lleva en el caso de la mora o frutas ácidas ,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 para evitar grumos.

Determinación del Punto de Fusión: Se continúa con el proceso de cocción hasta alcanzar entre 65° Brix, medidos con el refractómetro. Si no se dispone de este aparato se pueden hacer pruebas tomando muestras de mermelada y dejarlas caer en un vaso de vidrio con agua, si la gota cae entera y no se deshace o se desbarata la gota de mermelada, ya está el punto de fusión. RECOMENDACIÓN. Se debe mezclar constantemente raspando el fondo del perol de afuera hacía el centro con la pala; el dulce empieza a burbujear o zapatear en hora y media a dos horas ya da el punto de fusión.

Envasado: Se cogen los veinticinco (25) frascos de vidrio con sus respectivas tapas se lavan bien con agua, jabón y límpido , después se llevan a una olla con agua y se tapan en agua, se dejan hervir por una hora, teniendo mucho cuidado que todos queden acostados y no se vayan a mover en la hervida del agua evitando que no se partan, pasada la hora se sacan con una pinza y se colocan sobre una plataforma que este totalmente limpia o los colocan dentro de un recipiente boca abajo los frascos para que escurran. OBSERVACION: La plataforma no debe ser de losa o piso por que se agrietan.

Ya fríos los frascos y escurridos y el punto de fusión obtenido de la mermelada, se sirven en los frascos con una cucharona de metal para evitar que chorree el frasco o por fuera , esto serían

pérdidas. OBSERVACION la mermelada se sirve apenas este el punto o se baje la olla del fogón, porque si se deja enfriar no se va a dejar servir.

Sellado al Vacío o Exhausting: Se depositan los frascos de mermelada en una olla y en el fondo debe llevar un elemento (tela toalla), como aislante para evitar que los frascos se revienten o se chiteen, los frascos de mermelada deben ir semi tapados a una temperatura de 90ºC, sin hervir, durante 20 minutos, se sacan de la olla y se les abre la tapa para que salga el aire comprimido, después se tapan bien y se colocan boca abajo para realizar sellado al vacío, dejar en reposo hasta alcanzar los 35°C promedio tiempo 20 minutos, después , sumergir en agua o agua con hielo , dejar hasta enfriar, secar.

Etiquetado: La etiqueta se pega cuando los envases estén fríos y se haya verificado la gelificación de la mermelada.

Embalaje y Almacenamiento: El embalaje se hace en cajas de cartón y se almacenan en lugares secos, ventilados y limpios.

VIDA UTIL ESTIMADA	Seis (6) 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 refrigeración debidamente tapado.