

# Salsa dulce de FRUTOS del BOSQUE JAMER GOURMET



## Ficha Técnica

Emisión: 12/08/25  
Revisión: 12/08/25  
Rev.00



**Descripción** Salsa dulce de frutos patagónicos libre de gluten, 100% VEGETAL

**Composición:** Azúcar, Jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF), Pulpa de frutos del bosque, Agua, Almidón modificado, Acidulante: ácido cítrico (INS 330), Conservante: ácido sórbico (INS 200), Aromatizante/Saborizante artificial de frutos del bosque, Colorantes [Ponceau 4R (INS 124), Azulbrillante FCF (INS 133)]

**Uso previsto:** Industrial o consumo directo. Ideal para decorar postres, tortas y helados. APTO PARA PÚBLICO EN GENERAL EXCEPTO las personas y/o niños alérgicos o sensibles al sulfito.

**Conservación:** Una vez abierto el producto se debe mantener tapado y consumir dentro de la fecha de caducidad sin problemas de desarrollo microbiológico siempre y cuando las condiciones higiénicas de su manipulación sea la adecuada. Evitar el consumo de producto luego de su vida útil sin respetar sus condiciones de almacenamiento.

### Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.

La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de 3 meses posterior al vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

**Vencimiento:** 24 meses

**R.N.E:** 04003778

**R.N.P.A :** 04086357

**Almacenamiento:** Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz

**Marco legal:** Artículo CAA N°: 1279, 1383, 1383 bis, 778 ter.

**Origen:** Argentina

**Alérgenos:** CONTIENE SULFITOS

# Salsa dulce de FRUTOS del BOSQUE JAMER GOURMET



## Ficha Técnica

Emisión: 12/08/25  
Revisión: 12/08/25  
Rev.00



Análisis Microbiológicos	
Aerobios Totales	Menor a 1000UFC/g
Mohos y levaduras	Menor a 100UFC/g
Coliformes Totales	Menor a 10 UFC/g
Parámetros Físico-Químicos y organolépticos	
Ph	2-4
Color y Textura	Líquido viscoso brillante de sabor y color característico al sabor
Brix	60 °Brix (+/-2)

### Información Nutricional

100 g de producto	Ración 20 g de producto
<b>Valor energético 233 Kcal</b>	<b>Valor energético 44Kcal</b>
<b>Carbohidratos 57g</b>	<b>Carbohidratos 11 g</b>
Azúcares totales 57g	Azúcares totales 11 g
Azúcares añadidos 47g	Azúcares añadidos 9.4g
<b>Proteínas 0g</b>	<b>Proteínas 0g</b>
<b>Grasa Totales 0.6g</b>	<b>Grasa Totales 0g</b>
Grasas Saturadas 0g	Grasas Saturadas 0g
Grasas Trans 0g	Grasas Trans 0g
<b>Fibra alimentaria 4g</b>	<b>Fibra alimentaria 0.9g</b>
<b>Sodio 0mg</b>	<b>Sodio 0mg</b>

### Descripción de envases y presentaciones:

Presentación	Material	Unidad de venta
<b>Botella x 470 gr</b>	PEAD negro	Caja cartón corrugado x 6u
<b>Bidón 2.55 K</b>	PET	Caja cartón corrugado x 2u
<b>Bolsa x 10 K</b>	Bolsa cristal de polietileno de alta densidad	Caja cartón corrugado x 1u