

Ficha técnica

Nombre del producto: Sopa deshidratada

Número de registro: 1956/19

Listado de ingredientes: Zanahoria, cebolla, calabacín, remolacha, levadura de cerveza, puerro, apio, repollo blanco, pimentón, cúrcuma, ajo granulado, pimienta blanca, jengibre molido y albahaca.

Proceso de elaboración:

1 – Se lavan, desinfectan, pelan y cortan los vegetales en juliana.

2 – Se deshidratan a 65°C hasta asegurar un porcentaje de humedad de 10% o menor. El método para determinar el porcentaje de humedad residual, consiste en pesar la materia húmeda que se pone a secar y luego se pesa el producto seco.

3 – Una vez deshidratados se elabora la mezcla para envasar a la que se agregan los condimentos

Los condimentos se adquieren en plaza y se lleva detallado registro de las fechas de vencimiento de forma de asegurar que sus respectivos vencimientos sean posteriores a las fechas de vencimientos de las sopas que se elaboran con ellos.

Material de envase: Polipropileno Cast de 30 micrones

Vida Útil: 6 meses

Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente