



Productos Naturales y Sanos para la Familia

MERMELADA DE SAUCO MISKY

- 1.-Nombre del producto: Mermelada de Saúco MISKY
- 2.-Empresa que elabora el producto: Productos Alimentarios Misky S.A.C.
- 3.-Descripción del producto: La mermelada de saúco es un producto de consistencia gelatinosa de color vino tinto y con sabor agri-dulce. Utilizada en los desayunos, postres, helados y en la preparación de platillos exóticos. Consumida por un público de exquisita sensibilidad gastronómica.
- 4.-Empaque: Envases de plástico, bolsas y vidrio.
- 5.- Presentación: 20 Kgr., 5 Kgr., 1 Kgr., 500 gr. y 260 gr.
- 6.-Descripción del proceso de elaboración: Selección de los mejores frutos, que entran en un proceso de cocción con azúcar hasta la obtención del grado brix° especificado técnicamente para su posterior envasado.
- 7.-Ingredientes:
 - * Materias primas: Fruta de Sauco (Sambucus peruviana H.B.K.) y azúcar
 - * Aditivos: Pectina, ácido cítrico, y benzoato de sodio.
- 8.-Propiedades especiales y beneficios del producto:

Producto natural-orgánico, no contiene saborizantes ni colorantes. Calidad insuperable lograda gracias al asesoramiento de profesionales suizos; producto listo para soportar las críticas de los consumidores más exigentes.
- 9.-Usos del producto: Utilizada en los desayunos, postres, helados, etc. y en la preparación de platillos exóticos. Consumida por un público selecto y culto.
- 10.-Condiciones de almacenamiento: Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase, mantener el producto refrigerado.
- 11.-Sistema de manejo de residuos de la producción: Se cuenta con sistema de recojo selectivo de basura:
 - *Orgánico: Para la producción de compost.
 - *Papeles: Para reciclado.
 - *Plásticos e inertes: Servicio de limpieza pública.
- 12.-Tiempo de vida útil: 2 años.
- 13.-Embalaje: Cajas de cartón x 12 y 24 und.
- 15.-Registro FDA de la planta: 185894930

English

- 1.-Name: Sauco jam MISKY
- 2.-Company that produces the product: Food Products Misky SAC
- 3.-Description: The sauco jam is a gelatinous product with red wine color and sweet-sour taste. Used in breakfast, desserts, ice creams and in the preparation of exotic dishes. Consumed by an audience of exquisite gastronomic sensibility.
- 4.-Packing: Plastic and glass jars.
- 5.- Display: 20 Kgr., 5 Kgr., 1 Kgr., 500 gr. and 260 gr.
- 6.-Description of the elaborating process: selection of the best fruits that come in a cooking process with sugar to obtain the brix degree technically specified for subsequent packing.
- 7.-Ingredients:
 - * Raw Materials: Sauco Fruits (Sambucus peruviana HBK) and sugar.
 - * Additives: pectin, citric acid and sodium benzoate.
- 8.-specific properties and benefits of the product:

Organic natural product that contains no colorants or flavorings. Unsurpassed quality achieved due to the professional advice of Swiss professionals, product ready to endure the criticism of the most demanding consumers.
- 9.-Use Product: Used in breakfast, desserts, ice cream, etc. and the preparation of exotic dishes. Consumed by a select audience and.
- 10.-Storage conditions: Store in a cool, dry place. Once the packaging is opened, keep refrigerated product.
- 11.-waste management systems of production: We have a system of selective waste collection:

* Organic: For the production of compost.

* Papers: For recycling.

* Plastic and inert: Public cleaning service.

12.-shelf life: 2 years.

13.-Packing: Cardboard boxes and 24 x 12 und.

15.-FDA Registration of the plant: 185894930