



CATÁLOGO DE BOCADILLOS DE GUAYABA



PROCESO DE ELABORACIÓN

La materia prima utilizada en la elaboración del bocadillo ingresa al área de recepción donde es lavada y desinfectada ,clasificada para luego separar la pulpa de la semilla utilizando para ello una maquina despulpadora de Fruta.

Recepcion de materia prima



Lavado y desinfección



Despulle



PROCESO DE ELABORACIÓN

La pulpa de fruta es adicionada con los demás ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y consistente utilizando para ello un sistema de marmitas y pailas con mezcladores mecánicos, el cual es alimentado por una caldera que utiliza como combustible carbón mineral, la cual operada manualmente.

El moldeo del bocadillo, permite la obtención de capas de pasta de guayaba roja y blanca, así como de dulce de leche.

Cocción



Moldeo



PROCESO DE ELABORACIÓN

Terminado el proceso de Cocción el producto obtenido es depositado en artesas de madera recubiertas con papel plástico donde se deja al medio ambiente para luego ser transportada al área de corte y empaque

Presentación 5g hasta 50.000g

Vida útil: Seis (6) meses siguiendo especificaciones de almacenamiento

Corte



Empaque





Empaque

ENVASE DEL PRODUCTO

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	N° DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 μm	1
Envase secundario	Cartulina	--	4
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1

CONTACTO



Facebook: @Verval Import & Export

Instagram: @vervalcomex

LinkedIn: @vervalcomex

www.verval.com.co



gerencia@verval.com.co



+57 318 1542811

