

Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: Roxana claret moreno.

Nombre del trabajo: Cuadro sinoptico

Materia: Legislación en nutrición.

Grado: 9° Cuatrimestre

Los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior Los productos están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos Los productos reducidos en azúcar Los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes. Producto preparado con fruta entera o en trozos, pulpa y puré de fruta concentrado **CONFITURA** y/o sin concentrar, mezclado con productos alimentarios que confieren un sabor dulce. Producto preparado con el zumo o extractos acuosos de una o más frutas, **JALEA** mezclado con productos alimentarios que confieren un sabor dulce. **NORMA DE MERMELADA** Producto preparado con una o una mezcla de frutas cítricas y elaborado hasta **PRODUCTOS** ALIMENTOS **DE AGRIOS** adquirir una consistencia adecuada. **AZUCARADOS MERMELADA** Producto preparado por cocimiento de fruta entera, en trozos o machacadas SIN FRUTOS mezcladas con productos alimentarios que confieren un sabor dulce. **CITRICOS MERMELADA** Producto descrito en la definición de mermelada de agrios de la que se le han **DE TIPO** eliminado todos los sólidos insolubles. **JALEA** Se toma un frasco de mermelada de más de 24 horas de haber sido producido. Introduce un tubo de vidrio, el cual debe adaptarse perfectamente al frasco. **PROCEDIMIENTO** El cuello debe ir doblado y en el extremo se le adapta la perilla de hule para poder introducirle aire. Se oprime la perilla para introducirle aire y ayudar al desenvase de la mermelada. Una vez desenvasada se deja correr libremente durante un minuto por la placa.

Bibliografía

UDS. (11 de MAYO-AGOSTO de 2023). Obtenido de LEGISLACION EN NUTRICION : https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/98d31cfae2e3ccdc 9805bd0d38ddbabd-LC-%20LNU903%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf