

Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Felipe de Jesus Lopez Avendaño

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Legislacion en nutrición

Nombre del profesor: Lic. Roxana Claret Moreno Perez

Nombre de la Licenciatura: NUTRICION

Cuatrimestre: 9

Normas de productos azucarados

Productos en los que no aplica

- Los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior
- Etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales; o ☐ Los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar
- reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

Productos en los que aplica

Confitura

Es el producto preparado con fruta(s) entera(s) o en trozos, pulpa y/o puré de fruta(s) concentrado y/o sin concentrar,

Jalea

Es el producto preparado con el zumo (jugo) y/o extractos acuosos de una o más frutas

Mermelada Agrios

preparado con una o una mezcla de frutas cítricas y elaborado hasta adquirir una consistencia adecuada.

Tipo jalea

Es el producto descrito en la definición de mermelada de agrios de la que se le han eliminado todos los sólidos

Sin frutos cítricos

Es el producto preparado por cocimiento de fruta(s) entera(s), en trozos o machacadas mezcladas

Procedimiento

Se toma un frasco de mermelada de más de 24 horas de haber sido producido, se le introduce un tubo de vidrio, el cual debe adaptarse perfectamente al frasco llegando hasta el fondo del mismo, en el cuello debe ir doblado y en el extremo se le adapta la perilla de hule para poder introducirle aire.

Bibliografía

Legislación en nutrición . (s. f.). UDS. Recuperado 07 de Julio, de:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/3b1ccbad94c89b9c1be3e77a700c6b39-LC-LNU803%20SOBREPESO%20Y%20OBESIDAD.pdf>