**ELABORACION DE BOCADILLO**

Recepción de materia prima

Selección – clasificación

Pesado

Eliminar fruta en mal estado

Lavado

 Agua potable

Desinfección

 Solución Hipoclorito

Agua potable

Enjuague

Despulpado

 Licuar y despulpar

 Pulpa 50%

Formulación

 Azúcar 50%

 Ácido cítrico hasta PH 3.5

Mezclar pulpa + ½ del azúcar + ácido cítrico.

Concentración

Posteriormente, agregar la otra 1/2 del azúcar

Llevar a 75° Brix

Empacado

24 horas

Reposo

Moldeado