

	PULPA DE MARACUYA CONCENTRADA	CODIGO	DSP - FT - 24
		VERSION	01
		PAGINA	1 DE 2

PRODUCTO: PULPA DE MARACUYA CONCENTRADO

ESPECIFICACIONES DE LA PULPA DE MARACUYA CONCENTRADA

- Físicas:** Producto, pastoso, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la fruta de Maracuyá fresco, sano maduro y limpio. Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados), Homogenizada, desaireada, concentrada, pasteurizada, empacada y almacenada según su condición para su conservación.
- Apariencias:** Color natural de la MARACUYA dependiendo de la variedad (valencia), sin presencias de materias extrañas.
- Olor:** Característico a MARACUYA.
- Sabor:** Característico y sabor de la MARACUYA en buen estado y de buena calidad.
- Textura:** Líquido pastoso homogéneo sin presencia ni restos de cáscara o pepas.
- Características Químicas:**

6.1 Características fisicoquímicas:

Brix	40, 50 ± 2
ph	2.6 - 3.2
acidez	3.5 - 6.5

6.2 Características microbiológicas:

	Congelado
Recuento total de aerobios mesófilos (UFC/g)	<1100
Recuento de Levaduras (UFC/g)	<100
Recuento de mohos (UFC/g)	<100
Coliformes (NMP/g)	<10
Sthapylococcus aureus (NMP/g)	<10
Salmonella	Ausencia
Escherichia Coli (NMP/g)	<10

6.3 Características organolépticas:

Sabor, color, aroma, apariencia	Características de la fruta homogénea
---------------------------------	---------------------------------------

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Transportado a temperatura ambiente o en congelación dependiendo del tipo de producto:

Equipo: contenedor de 40 pies, con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. TEMPERATURA TRANSPORTE (-18°C) ± (-2°C)

1. CONGELADO

Tambor metálico con producto empacado en 2 bolsas de polietileno de baja densidad.

PESO NETO: 220 Kg.

Baldes plásticos con producto empacado en 1 bolsas de polietileno de baja densidad.

PESO NETO: 20 Kg.

	PULPA DE MARACUYA CONCENTRADA	CODIGO	DSP - FT - 24
		VERSION	01
		PAGINA	2 DE 2

VIDA UTIL

- Tiene 12 meses con envases completamente cerrados y bolsas herméticamente selladas, T -18°C

USO PREVISTO

Producto utilizado principalmente en la industria de alimentos y para consumo directo en la preparación de refrescos, jugos, néctares y pulpas azucaradas, mermeladas, helados, etc.

DELICIAS Y SABORES DEL PERU EIRL