

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

PRODUCTO: PULPA DE NARANJA CONCENTRADO

ESPECIFICACIONES DE LA PULPA DE NARANJA CONCENTRADA

1. *Físicas:* Jugo sin fermentar obtenido a partir de frutos sanos, maduros y limpios proveniente de la naranja según su variedad (valencia), sometido a un proceso mecánico de extracción de jugo, sometido a una pasteurización y posterior concentrado al vacío, enfriado y congelado para su conservación. El producto es apto para consumo humano y está libre de materias extrañas, sustancias tóxicas y gérmenes patógenos que puedan ocasionar trastornos en la salud. No contiene alérgenos y es 100% natural sin ningún aditivo químico.
2. *Apariencias:* Color natural de la naranja dependiendo de la variedad (valencia), sin presencias de materias extrañas.
3. *Olor:* Característico a naranja.
4. *Sabor:* Característico y sabor de la naranja en buen estado y de buena calidad.
5. *Textura:* Líquido pastoso homogéneo sin presencia ni restos de cáscara o pepas.
6. *Características Químicas:*
 - 6.1 *Características fisicoquímicas:*

Brix	65 ± 2
ph	2.8 - 3.7
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 NARANJA 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