

	<b>PULPA DE SANDIA PASTEURIZADA CONGELADA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DSP - FT - 24</b>
		<b>VERSION</b>	<b>01</b>
		<b>PAGINA</b>	<b>1 DE 1</b>

**PRODUCTO:** PULPA SIMPLE DE SANDIA PASTEURIZADO CONGELADO

**ESPECIFICACIONES DE LA PULPA SIMPLE DE SANDIA PASTEURIZADO CONGELADO**

1. *Físicas:* Jugo no diluido, concentrado, ni fermentado obtenido mediante el proceso de extrusión, explosión y tamizado la fracción comestible de la sandía, fresca, sana, madura, limpia, empacada y almacenada higiénicamente.
2. *Apariencias:* Color natural de la sandía dependiendo de la variedad, sin presencias de materias extrañas.
3. *Sabor:* Característico y sabor de la sandía en buen estado y de buena calidad.
4. *Textura:* Jugo sin presencia ni restos de cáscara o pepas.
5. *Características Químicas:*

<b>Brix</b>	6 - 10
<b>Acidez</b>	3.1 - 4.7%
<b>pH</b>	2.0 - 2.3

6. *Características Microbiológicas:*

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS	CONGELADO
Recuento total de aerobios mesófilos (UFC/g)	<1200
Recuento de Levaduras (UFC/g)	<200
Recuento de mohos (UFC/g)	<200
Coliformes (NMP/g)	<10
Staphylococcus aureus (NMP/g)	<10
Salmonella	Ausencia
Listeria Monocytogenes	Ausencia
Escherichia Coli (NMP/g)	<10

**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO**

A temperaturas de -18° Celsius, el tiempo de estiba del producto a los contenedores no debe exceder las 2.5 horas

**VIDA ÚTIL**

La duración es de 1 años a partir de la fecha de elaboración bajo los parámetros de almacenamiento establecidos (Min. -18° C), y con el envase (drones de 200kg. Neto o baldes de 18kg. Neto) integro.

**USO PREVISTO:**

Está destinada para ser usado como insumos en la preparación de néctares, bebidas, mezclas, yogurt, mermelada, etc.

**POBLACIÓN SENSIBLE:**

Ninguna, público en general