

	PULPA DE PIÑA PASTEURIZADA CONGELADA	CODIGO	DSP - FT - 24
		VERSION	01
		PAGINA	1 DE 1

PRODUCTO: PULPA DE PIÑA PASTEURIZADO CONGELADO

ESPECIFICACIONES DE LA PULPA DE PIÑA PASTEURIZADO CONGELADO

- 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.
- Apariencias:** Color natural de la piña dependiendo de la variedad, sin presencias de materias extrañas.
- Sabor:** Característico y sabor de la piña en buen estado y de buena calidad.
- Textura:** Jugo sin presencia ni restos de cáscara o pepas.
- Características Químicas:**

Brix	10 - 15
Acidez	0.4 - 0.45 %

- 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