

	PULPA DE MARACUYA CON SEMILLA CONGELADA	CODIGO	DSP - FT - 24
		VERSION	01
		PAGINA	1 DE 1

PRODUCTO: PULPA DE MARACUYA CON SEMILLA CONGELADA

ESPECIFICACIONES DE LA PULPA DE MARACUYA CON SEMILLA CONGELADA:

1. *Físicas:* Uniforme, libre de materiales extraños, admitiendo una separación de fases, la presencia de trozos de fruta y semillas propias del maracuyá.
2. *Apariencias:* Color natural del maracuyá dependiendo de la variedad (amarilla), sin presencias de materias extrañas.
3. *Sabor:* Característico y sabor del maracuyá en buen estado y de buena calidad.
4. *Textura:* Jugo propio del maracuyá.
5. *Características Químicas:*

Brix	12 - 15
Acidez	3.0 - 4.3 %
pH	2.5 - 3.5

6. *Características Microbiológicas:*

	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