

FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO



Pulpa congelada de Maracuyá

Es el producto carnoso y comestible de la fruta sin fermentar pero susceptible de fermentación, obtenido por procesos tecnológicos adecuados, conforme a buenas prácticas de manufactura; a partir de la parte comestible y sin eliminar el jugo, de frutas enteras o peladas en buen estado, debidamente maduras o, a partir de frutas conservadas por medios físicos.

Ingredientes:

Maracuyá (*Passiflora edulis*)

Origen:

Todas las materias primas son de origen natural provenientes de proveedores calificados

Especificaciones Organolépticas:

Color:

Amarillo intenso, característico de la parte comestible del fruto

Olor

Característico de la fruta, libre de olor a fermentación u olores extraños

Sabor

Característico de la fruta, libre de sabor a fermentación o sabores extraños

Aspecto

Semiviscosa y homogéneo

Proceso de producción:

La fruta seleccionada pasa por procesos estandarizados de producción, bajo controles y normas HACCP e ISO 22000 los cuales abarcan estrictos controles sanitarios. Aplicamos BPM's durante todo el proceso operativo desde la recepción de materias primas, insumos y material de empaque hasta el despacho de producto terminado.

Presentación y envase:

Peso neto: 14oz(397g).

Empaque primario: Funda plástica de LDPE de grado alimenticio aprobado por la FDA.

Empaque secundario: Caja de cartón

Método de preservación:

Almacenar a temperaturas de Congelación a -18 °C.

Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir máximo en 72 horas

Tiempo de vida útil:

24 meses si se mantiene congelada.

Contenido de alérgenos:

No contienen alérgenos

Tratamiento previo:

No aplica

Modo de preparación:

Según necesidades del cliente.

Uso previsto:

Para uso en industrias de alimentos, servicios de catering y restaurantes, producto apto para el consumo de niños, adultos y ancianos.

CAJAS DE CARTON 25 KILOS Y CINTA EMBALAJE

PRODUCTO *	PRESENTACION 1 Kg	PRESENTACION 500 g
Pulpa de Maracuyá	3.31	1.94

