1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de consistencia pastosa, elaborado partir de despulpado de piña de 1era calidad de variedad morada y japonesa seleccionadas con adición de aroma idéntico al natural

2. COMPOSICIÓN

Pulpa de piña, acidulante E-330, aroma idéntico al natural.

Aditivo	Código	Concentración máxima (g/100g)
Ácido Cítrico	330	BPM*

* BPM – Buenas Prácticas de Manufactura

- Nota.- El insumo mencionado se encuentra en concentraciones especificadas por el CODEX ALIMENTARIUS

3. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Nombre Comercial	Sabor	Peso/ paquete
Delifruta industrial	Piña	5 Kg

Peso neto: +/- 50g

4. NORMA DE REFERENCIA

REGLAMENTO SANITARIO CHILENO 14.9 MERMELADAS, JALEAS, CREMAS DE CASTAÑA, FRUTAS CONFITADAS, PREPARADOS DE FRUTAS Y VERDURAS (INCLUIDA LA PULPA)

5. ESPECIFICACIONES

FISICOQUIMICAS		
ENSAYO	**ESPECIFICACION**	**OBSERVACION**
pH	3.6 +/- 0.5	A 20 ºC
º BRIX	15+/- 5	
DENSIDAD	1140 +/- 20	

	SENSORIALES
PARAMETROS	**ESPECIFICACION**
COLOR	Amarillo suave
SABOR	Levemente ácido con tonos dulces característico a piña
TEXTURA	Fluido viscoso

MICROBIOLOGICAS					
PARAMETROS	n	c	LIMITE		METODO DE ENSAYO
			m	M	
Mohos y levaduras UFC/g	5	1	$1X10^2$	$1x10^3$	NB- 32015
NOTA: En caso de trabajarse con una sola muestra, esta debe cumplir con los requisitos máximos de m					

INFORMACION NUTRICIONAL

TAMAÑO DE PROCION :	125g	vaso de 375 ml preparado con agua	
	Por 100 g	Por porción de 125 g	%VRN
Valor energético	136,26	170	9
Carbohidratos	32,8	41,0	14
Proteínas	0,9	1,1	2
Grasas Totales	0,14516	0,2	0
Fibra	1,0	1,3	***
FOSFORO * FDA	15,2	19,05225	2
HIERRO	0,4	0,453625	3
CALCIO	13,1	16,364775	2
VITAMINA A	0,8	0	0
VITAMINA B1	0,1	0,0635075	3
VITAMINA B2	0,1	0,0635125	3
NIACINA	0,1	0,18145	1
VITAMINA C	0,8	1,016125	2

*VRN Valores de referencia nutricional por día (Codex/FDA).
Valores diarios con base a una dieta de 2,000 Kcal u 8,400Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. *** Valor no establecido.
FUENTE; TABLA BOLIVIANA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS- DOCUMENTO TECNICO- MINISTERIO DE SALUD Y DEPORTES

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el producto congelado a temperatura entre -10 y 4ºC

7. MATERIAL DE EMPAQUE:

Envase primario	Polietileno de alta densidad 90 micrones

8. VIDA ÚTIL:

12 meses sin romper la cadena de frio

9. MODO DE PREPARACION:

Diluir el contenido en 35 lts de agua, adicionar azúcar a gusto (aprox. 6 Kg).

Rendimiento 46 lts.

10. CODIFICADO DE LOTES Y FECHA DE VENCIMIENTO:

Fecha de elaboración

Fecha de vencimiento
Lote

La codificación del lote del producto es la siguiente: **DD / MM / AA,** donde:

DD: corresponde al día expresado numéricamente

MM: corresponde al mes expresado literal o numéricamente

AA: corresponde al año expresado numéricamente

Es colocado en el lugar correspondiente del envase dependiendo del diseño.