1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado partir de despulpado de achachairú de 1era calidad

2. COMPOSICIÓN

Pulpa de achachairú.

3. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Nombre Comercial	Sabor	Peso/ paquete
Fit frut	Achachairú	200 g
Fit frut	achachairú	100 X 20 Unidades

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	3,2+/- 0.5	A 20 ºC
º BRIX	6+/- 5	
DENSIDAD	1100 +/- 20	

	SENSORIALES
PARAMETROS	**ESPECIFICACION**
COLOR	Blanco levemente anaranjado
SABOR	Levemente ácido característico a achachairú
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	35	44	2
Carbohidratos	6,0	7,5	2
Proteínas	2,1	2,6	5
Grasas Totales	0,36	0,5	1
Fibra	1,2	1,5	***
FOSFORO * FDA	110,2	137,7	14
HIERRO	0,0	0	0
CALCIO	1,3	1,6	0
VITAMINA A	4,8	0	0
VITAMINA B1	0,0	0,03	2
VITAMINA B2	0,0	0,05	3
NIACINA	0,3	0,31	2
VITAMINA C	0,6	0,75	1

*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 4 ºC

7. MATERIAL DE EMPAQUE:

Envase primario	Polietileno de alta densidad

8. VIDA ÚTIL:

12 meses sin romper la cadena de frio

9. MODO DE PREPARACION:

Sachet de 200g

Para jugo, licuar el contenido con 800 ml de agua, adicionar azúcar o edulcorante al gusto y servir bien frio; RENDIMIENTO 1 LITRO.

Para refresco, se puede adicionar hasta 1.3 lts. De agua adicionar azúcar o edulcorante al gusto y servir bien frio. RENDIMIENTO 1 ½ LITRO.

Sachet de 100g

Para jugo, licuar el contenido con 400 ml de agua, adicionar azúcar o edulcorante al gusto y servir bien frio; RENDIMIENTO MEDIO LITRO.

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.