## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de consistencia viscosa, elaborado partir de despulpado de achachairú de 1era calidad seleccionado con adición de azúcar como conservante natural.

## 2. COMPOSICIÓN

Pulpa de achachairú, azúcar, acidulante E-330

| 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 | Achachairú | 500 g |
| Delifruta pack | Achachairú | 125 g/ 50 Unidades |

Peso neto: +/- 5g ********** EN PACK +/-3g

## 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 | 2.7+/- 0.5 | A 20 ºC |
| º BRIX | 33+/- 5 | |
| DENSIDAD | 1200 +/- 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 energétivo | 129,13 | 161 | 8 |
| Carbohidratos | 30,2 | 37,8 | 13 |
| Proteínas | 1,5 | 1,9 | 4 |
| Grasas Totales | 0,2669 | 0,3 | 1 |
| Fibra | 0,9 | 1,1 | *** |
| FOSFORO * FDA | 81,7 | 102,1 | 10 |
| HIERRO | 0,0 | 0 | 0 |
| CALCIO | 1,0 | 1,23 | 0 |
| VITAMINA A | 3,6 | 0 | 0 |
| VITAMINA B1 | 0,0 | 0,03 | 2 |
| VITAMINA B2 | 0,0 | 0,03 | 2 |
| NIACINA | 0,2 | 0,23 | 1 |
| VITAMINA C | 0,4 | 0,55 | 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 – 10y 4 ºC

## 7. MATERIAL DE EMPAQUE:

| | |
|---|---|
| Envase primario | Polietileno de alta densidad |
| Envase secundario (Pack) | Polietileno de alta densidad |

## 8. VIDA ÚTIL:

12 meses sin romper la cadena de frio

## 9. MODO DE PREPARACION:

**Sachet de 500g**

Para jugo, licuar el contenido con 1 lt de agua y servir bien frio.

Para refresco, se puede adicionar hasta 2 lts. De agua aumentar azúcar a gusto.

**Sachet de 125g**

Para jugo, licuar el contenido con 250 ml de agua y servir bien frio.

Para refresco, se puede adicionar hasta 500 ml de agua aumentar azúcar a gusto.

## 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.