1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de consistencia viscosa, elaborado partir de despulpado de frutos maduros de papaya de 1era calidad seleccionados con adición de aroma idéntico al natural.

2. COMPOSICIÓN

Pulpa de papaya, 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	Papaya	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**
DENSIDAD	1400 +/- 20	A 20 ºC
º BRIX	70+/- 5	
pH	4.6+/- 0.5	

	SENSORIALES
PARAMETROS	**ESPECIFICACION**
COLOR	Naranja intenso
SABOR	Neutro característico a fruta fresca
TEXTURA	Fluido pastoso a temperatura 20ºC, puede formar coágulos que se disuelven por agitación

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	191,787	240	12
Carbohidratos	25,2	31,6	11
Proteínas	5,3	6,6	13
Grasas Totales	7,7249	9,7	15
Fibra	0,8	1,0	***
FOSFORO * FDA	52,0	65,0	7
HIERRO	0,5	0,65	5
CALCIO	1,3	1,68	0
VITAMINA A	1,5	0	0
VITAMINA B1	0,0	0,03	2
VITAMINA B2	0,0	0,04	2
NIACINA	0,1	0,16	1
VITAMINA C	2,3	2,9	5

*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.