

# ESPECIFICACIÓN DE COCTEL DE CINCO FRUTAS LIBRE DE GLUTEN

<b>Nombre del producto</b>	Coctel de Cinco frutas grado común en jarabe diluido libre de gluten
<b>Características Importantes del producto</b>	Conserva elaborada con una mezcla de trozos de fruta: Duraznos, Uva, Manzana/Pera, Cereza y Ananá. Envasados en un recipiente de hojalata con una solución de edulcorantes nutritivos, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.
<b>Ingredientes</b>	Duraznos, Pera/Manzana, Agua, Azúcar, Uva, Ananá y Cereza, Colorante: Eritrosina (INS 127).
<b>Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto</b>	Estado físico: Fruta de textura sólida. Jarabe diluido = 14 - 18 °Bx pH = 3.4 -4.4 Jarabe concentrado y diluido: mínimo: 820 g Peso neto escurrido: 485 g Alérgenos: No contiene Partículas extrañas: ausencia Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país de destino o requisito del cliente. Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.
<b>Tratamientos Tecnológicos</b>	Lavado, descarozado, pelado, mezcla de frutas, inspección /retoque, fraccionamiento, tratamiento térmico y etiquetado.
<b>Packaging</b>	Envase de hojalata
<b>Vida útil</b>	36 meses
<b>Almacenamiento , Transporte y Distribución ó "Potencial mal uso de producto"</b>	Temperatura ambiente Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.
<b>Requerimientos legales</b>	Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino. Según códigos legales de países importadores.