

ESPECIFICACIÓN DE COCTEL CUATRO FRUTAS LIBRE DE GLUTEN

Nombre del producto

Coctel de Cuatro frutas grado común en jarabe diluido libre de gluten

Características Importantes del producto

Conserva elaborada con una mezcla de trozos de fruta: Duraznos, Manzana/Pera, Cereza y Ananá.

Envasados en un recipiente de hojalata con una solución de edulcorantes nutritivos, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Ingredientes

Duraznos, Pera/Manzana, Agua, Azúcar, Ananá y Cereza, Colorante: Eritrosina (INS 127).

Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto

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.

Tratamientos Tecnológicos

Lavado, descarozado, pelado, mezcla de frutas, inspección /retoque, fraccionamiento, tratamiento térmico y etiquetado.

Packaging

Envase de hojalata

Vida útil

36 meses

Almacenamiento , Transporte y Distribución ó "Potencial mal uso de producto"

Temperatura ambiente

Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.

Requerimientos legales

Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino.

Según códigos legales de países importadores.