

ESPECIFICACIÓN DE DURAZNOS EN MITADES LIBRE DE GLUTEN

Nombre del producto	Duraznos amarillos en mitades comunes en jarabe diluido libre de gluten.
Características Importantes del producto	Duraznos amarillos pavías o priscos, cortados en mitades simétricas maduros, sanos, limpios y sin piel, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.
Ingredientes	Durazno, agua y azúcar
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	Estado físico: Fruta de textura sólida. Jarabe diluído = 14 - 18 °Bx Peso neto total: 820 g Peso escurrido: 485 g pH = menor a 4,3 Unidades entre 6 y 12 según destino y calidad 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, inspección /retoque, fraccionamiento, tratamiento térmico, codificado y etiquetado.
Como debe ser usado	Producto de consumo humano directo y/o base para elaboración de producto industrializado.
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	Responde al Código Alimentario Argentino. Según códigos legales de países importadores.