

ESPECIFICACIÓN DE PERAS EN MITADES LIBRE DE GLUTEN

Nombre del producto	Peras en mitades comunes en jarabe diluido libre de gluten
Características Importantes del producto	Peras en conserva, en mitades de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasada con una solución de edulcorantes nutritivos, envasados herméticamente en un recipiente de hojalata y sometido a tratamiento térmico. Las frutas contenidas en un mismo envase pertenecen a la misma variedad botánica.
Ingredientes	Pera, agua y azúcar
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	Estado físico: Fruta de textura sólida. Jarabe muy diluido: 10-14 °Brix pH = menor de 4.5 Peso neto total: 820 g Peso escurrido: 450 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
Tratamiento Tecnológico	Lavado, pelado, inspección /retoque, fraccionamiento, tratamiento térmico 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	Según lo establecido por Código Alimentario Argentino. Según códigos legales de países importadores.