

JUGO CONCENTRADO DE CIRUELA PASA

> DESCRIPCIÓN

El Jugo Concentrado de Ciruela Deshidratada Patagoniafresh proviene de jugo de ciruelas deshidratadas sin fermentar obtenido a partir de ciruelas deshidratadas sanas, lavadas y seleccionadas las cuales han sido hidratadas y posteriormente se les ha eliminado el agua.

El Jugo Concentrado de Ciruela Deshidratada Patagoniafresh es 100% natural, líquido viscoso de color marrón oscuro que no contiene saborizantes ni colorantes de ningún tipo.

El Jugo Concentrado de Ciruelas Deshidratadas Patagoniafresh es preparado de acuerdo a las normas HACCP y GMP establecidas por FDA 21 CFR Parte 120 y Parte 110.

> KOSHER

Certificado.

> ETIQUETADO

Nombre del producto y del fabricante, fecha de producción, país de origen, número de lote, número de tambor o bin, acidez, brix, peso neto y peso bruto, volumen en galones e identificación de orden de compra. Cualquier información adicional puede ser añadida de acuerdo al requerimiento del cliente.

> EMBALAJE

- Tambores metálicos de 60 galones, tapa abierta con doble bolsa interior de polietileno de alta densidad.
- Bins de terciado de 300 galones con bolsa multilaminar.

> CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar entre 32°F y 41°F (0 - 5°C).

> VIDA ÚTIL

24 meses bajo condiciones de almacenamiento.

> ANÁLISIS FÍSICO/QUÍMICO

Brix: 70 ± 1
Acidez: 1,5 – 2,5% p/p ácido málico
pH: 3,5 – 4,5
Color: Marrón oscuro
Materias Extrañas: Negativo
Viscosidad (20°C)
Brookfield RVT
(Spindle #4 a 20rpm): 4.000 - 10.000 cp
(alta viscosidad) / 300 - 600 (baja viscosidad)

> OLOR Y SABOR

Típico de ciruelas deshidratadas frescas, libre de sabores y olores extraños.

La información analítica indicada es una guía típica, a nuestro mejor conocimiento verdadera y precisa, que puede ser adaptada a la especificación final de cada cliente.

> MICROBIOLOGÍA

Recuento Total: Máx. 50 ufc/g
Hongos y Levaduras: Máx. 50 ufc/g
Levaduras y Hongos Osmófilos: Máx. 50 ufc/g
Coliformes: Negativo
Alicyclobacillus: Negativo