

JUGO CONCENTRADO DE FRUTILLA (FRESAS)

> DESCRIPCIÓN

El Jugo Concentrado de Frutilla Patagoniafresh proviene de jugo de frutillas sin fermentar obtenido a partir de frutillas sanas, lavadas y seleccionadas a los cuales se les ha eliminado el agua.

El Jugo Concentrado de Frutilla Patagoniafresh es 100 % natural, líquido viscoso de color rojo que no contiene aditivos, preservantes, saborizantes ni colorantes de ningún tipo.

El Jugo Concentrado de Frutilla 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 ó 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 55 galones, tapa abierta con doble bolsa interior de polipropileno.

> ALMACENAJE

0°F (-18°C).

> VIDA ÚTIL

24 meses bajo condiciones de almacenamiento menor de 0°F (-18°C).

> ANÁLISIS FÍSICO/QUÍMICO

Brix: 65+/-0.5 (opción 50+/-0.5 de acuerdo al cliente)

Acidez: 5.0 – 9.0 % p/p ácido cítrico

pH: 2.4 – 4.0

Color: >0.100 Abs 520 nm @ 8 Brix 1/10

Ratio: >0.7

Turbidez: < 25 NTU @ 8 Brix

Sulfitos (SO2 Total): Máx. 250 mg/kg

Pectina y Almidón: Negativo

Materias Extrañas: Negativo

> OLOR Y SABOR

Típico de frutillas 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

Coliformes: Negativo

Alicyclobacillus (TAB): Negativo