

## Pulpa de Maqui Orgánica 28/30 °Brix – Sin Semillas

### DESCRIPCION

La Pulpa de Maqui Orgánica Patagoniafresh es un producto preparado con maqui orgánico sano y fresco el cual es sometido a un proceso de lavado, selección, triturado, cocción, esterilizado y envasado aséptico para asegurar su inocuidad y conservación. Todas las materias primas que son parte del proceso de elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y bajo estrictas condiciones sanitarias.

La Pulpa de Maqui Orgánico de Patagoniafresh es Non GMO y libre de alérgenos.

La Pulpa de Maqui Orgánico de Patagoniafresh es preparada de acuerdo con las siguientes regulaciones: HACCP, BPF, FDA 21 CFR Parte 120, Parte 110 y EU

### CERTIFICACIONES

Kosher, Halal, FSSC 22000 e ISO 50001

### ANALISIS FISICO/QUIMICO

- Malla : 0,024“(0,6 mm)
- Brix : 28 - 30
- pH : 3.5 – 4.0
- %HMC : Menor a 30%
- Acidez : 1,5 – 2,60 % w/w as ácido cítrico
- Pesticidas y Metales Pesados : Conforme a la regulación de FDA y países de destino

### OLOR Y SABOR

Típico maqui fresco (*Aristotelia chilensis*) libre de sabores y olores extraños.

### MICROBIOLOGIA

- Recuento Total : Menor a 10 CFU/g
- Hongos y Levaduras : Menor a 10 CFU/g
- Coliformes : Menor a 1 CFU/g
- *Lactobacillus* : Menor a 1 CFU/g

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

### ETIQUETADO

Nombre del producto y del fabricante, fecha de producción, país de origen, número de envase, Brix, peso neto y bruto, volumen en galones e identificación de orden de compra. Cualquier información adicional puede ser añadida de acuerdo con el requerimiento del cliente.

### PACKAGING

- Tambores metálicos de 55 galones envasado con bolsa externa y bolsa aséptica. Envasado Aséptico.

### ALMACENAJE

Entre 32°F - 43°F (0 – 6°C).

### VIDA UTIL

18 meses bajo condiciones de almacenamiento entre 0 – 6°C. Una vez abierto mantener abierto y refrigerado y consumir en 24 horas.