

# FICHA TÉCNICA MARACUYÁ







# FICHA TÉCNICA MARACUYÁ

Frutos sometidos a un riguroso proceso de lavado, selección, desinfección, extracción mecánica, decantado, pasteurizado, enfriado, envasado, congelamiento y almacenamiento a -18°C.

# **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto natural, no diluido, no fermentado, sin concentrar, sin conservantes, obtenido de la desintegración y tamizado de la fracción comestible del maracuyá maduro, sano y limpio. Es un producto NO GMO (Organismo Genéticamente

Se puede utilizar para bebidas de consumo directo sin procesos adicionales. Puede utilizarse de diferentes maneras, en pastelería, heladerías, restaurantes, catering, hoteles, en bebidas

### **INGREDIENTES**

100% Pulpa de Maracuyá

#### **CONDICIONES DE TRANSPORTE**

Debe transportarse a temperatura de -18°C para mantener los productos en buen estado.

# **VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

24 meses después de la fecha de producción a temperatura controlada menor a los -18°C, manteniéndose las bolsas herméticamente selladas y cerradas. Evite romper la cadena de

### TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

Caja de cartón corrugado con el producto empacado en bolsas de pesos entre 1 kg a 10 Kg y en cilindro de acero con bolsa de 200 kg.

#### CERTIFICACIONES

Producto cumple con los estándares de calidad y puede trabajar bajo marca blanca.

#### TEMPORADA DE COSECHA

Disponible: Enero a Agosto.

# Características Fisicoquímicas

PROCESO DE PRODUCCIÓN

**CARACTERÍSTICAS** 

| Brix (20°C):                           | 12.5 – 13.5 |
|--|-------------|
| pH (20°C):                             | 2.4 a 3.2   |
| Acidez (expresada como ácido cítrico): | 3.0 – 6.0 % |

## Características Organolépticas

| Apariencia:    | Libre de grumos, libre defragmentos de<br>cáscara y/o elemento extraño. |
|----------------|---|
| Color:         | Amarillo opaco.   |
| Sabor y Aroma: | Característico de fruta fresca y madura.                                |
| Defectos:      | 0% de materia extrañas.   |

# Características Microbiológicas

| Recuento mesófilo total:  | <1000 ufc/gr. |
|---------------------------|---------------|
| Mohos y levaduras totales | <10 ufc/gr.   |
| Coliformes totales:       | <10 ufc/gr.   |
| E. Coli total:            | <10 ufc/gr.   |
| Salmonella sp.:           | Ausente       |
| Listeria sp.:             | Ausente       |





97,40 cm

58.20 cm