JUKATRUVA COMERCIAL

Ficha Técnica
Pulpa de Guayaba
Congelada

01

Descripción y usos del producto



Producto 100% natural, pastoso, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado en malla 0.5 mm de la fracción comestible de la fruta de Guayabas frescas, sanas, maduras y limpias.
Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados), el producto es homogenizado, desaireado, pasteurizado, envasado, sellado, enfriado y congelado bajo estrictas condiciones sanitarias que garanticen la inocuidad del producto.

Formas de consumo y consumidores potenciales

Producto para consumo directo y es suplemento nutricional y vitamínico que equilibra nutritivamente el cuerpo humano, mejora y protege la salud.

Características Fisicoquímicas	Especificaciones
°Bx mínimo (20°C)	8
pH (20°C)	3,8-4,2
% Sólidos en suspensión	20-40
% Acidez expresada como ácido cítrico anhidro	0,64-0,96
Viscosidad Brookfield sp 5 - 100 rpm (cps)	600 - 1200
Defectos visuales - puntos negros	Máximo 20
Tamaño de partícula	Máximo 0.5 mm
Características Microbiológicas	**Especificaciones**
Recuento Aeróbico ufc/g	<1
Coliformes ufc/g	Ausencia
Escherichia Coli ufc/g	Ausencia
Recuento Anaeróbico ufc/g	Ausencia
Recuento Mohos y Levaduras ufc/g	<1
Salmonella ufc/g	Ausencia
Recuento de Lactobacillus ufc/g	<1
Estafilococos Áureos ufc/g	Ausencia
Características Organolépticas	**Especificaciones**
Sabor, aroma, color, apariencia.	Características homogéneas de lasfrutas.

JUKATRUVA COMERCIAL

Ficha Técnica

Pulpa de Guayaba

Congelada

02



Condiciones de Transporte
En estibas en contenedor seco de 20 pies limpio y libre de agentes contaminantes. Temperatura -18°C.
Tipo y Unidad de Empaque
Embalaje
• Tambor Plástico 200Kg
Peso Neto Tambor: 200 kg
Peso Neto Contenedor: 11200 kg
Peso Bruto Contenedor: 12280 kg
Estibas por Contenedor: 16
Tambores por Contenedor: 56
Vida Útil del Producto
24 Meses
Almacenaje
A temperatura ambiente preferiblemente a -18°C. Mantener el producto lejos del calor directo y de la exposición directa del sol.

