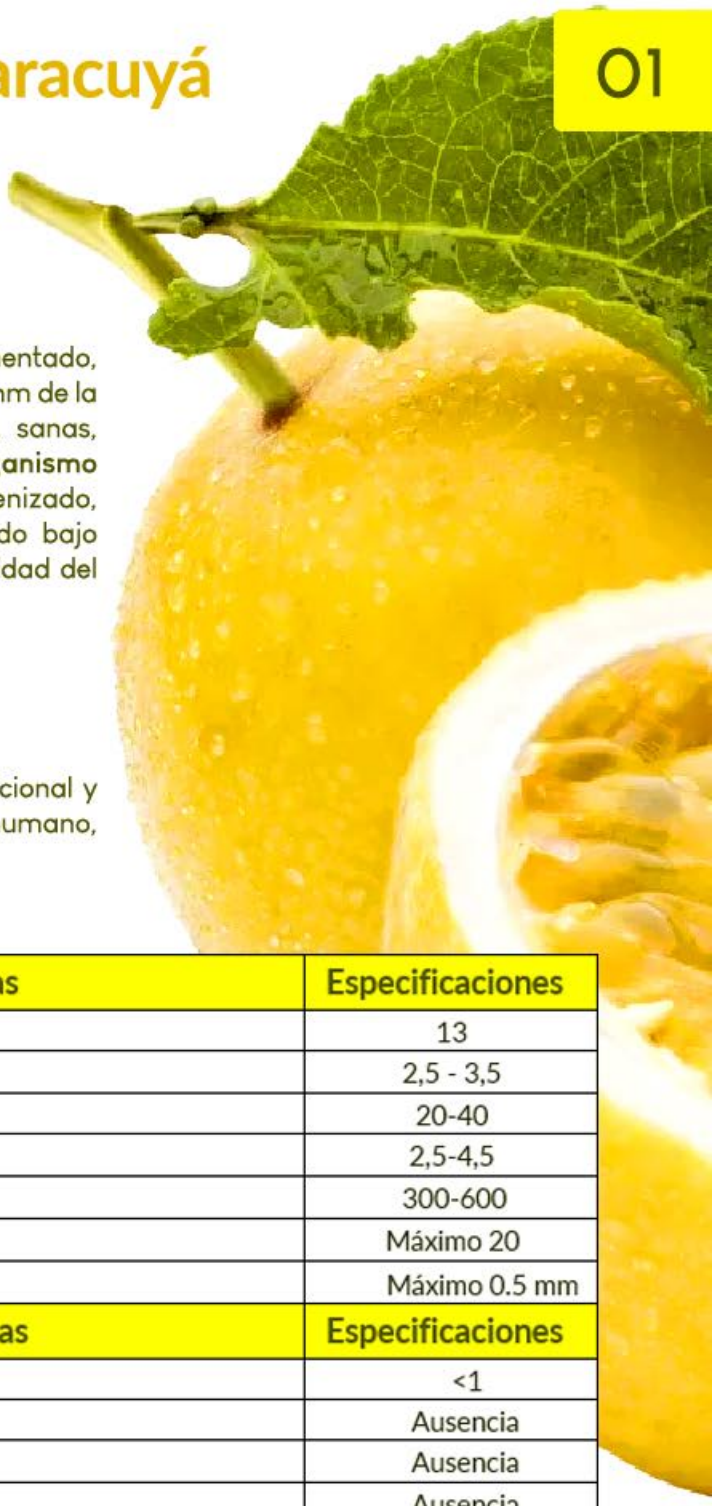
JUKATRUVA COMERCIAL

Ficha Técnica
Pulpa de Maracuyá
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 Maracuya frescas, sanas, maduras y limpias. **Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados),** el producto es homogenizado, desairado, pasteurizado, envasado, sellado 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)	13
pH (20°C)	2,5 - 3,5
% Sólidos en suspensión	20-40
% Acidez expresada como ácido cítrico anhidro	2,5-4,5
Viscosidad Brookfield sp 6 - 100 rpm (cps)	300-600
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 Lactobacilus ufc/g	<1
Estafilococos Aureus ufc/g	Ausencia
Características Organolépticas	**Especificaciones**
Sabor, aroma, color, apariencia.	Características homogéneas de las frutas.

JUKATRUVA COMERCIAL

Ficha Técnica

Pulpa de Maracuyá

Congelada

02



Condiciones de Transporte

En estibas en contenedor refrigerado de 40 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: 23200 kg

Peso Bruto Contenedor: 25400 kg

Estibas por Contenedor: 20

Tambores por Contenedor: 116

Vida Útil del Producto

24 Meses

Almacenaje

Temperatura refrigeración -18°C. Mantener el producto lejos del calor directo y de la exposición directa delsol.