

## ESPECIFICACIÓN PULPA CONCENTRADA DE DURAZNOS A 30-32 °BX



<b>Nombre del producto</b>	Pulpa concentrada de duraznos a 30-32 ° Bx.
<b>Características Importantes del producto</b>	Pasta concentrada de duraznos, color amarillento, pulpa amarillenta, de textura carnosa y jugosa. Apto para consumos humano directo.
<b>Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto</b>	Concentración = 30 – 32 ° Brix Acidez = 0.7-2.20% Ac. Cítrico pH = 3,6 – 4,3 Color a 12°Bx L 43 min. a 14 max. b 23 min. Consist. a 12°Bx – 30 seg. – 20 °C 7 a 14 Mohos 20% máx. (Howard) Alérgenos: No contiene. Partículas extrañas: ausencia de mayores de 0.5 mm Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país de destino o requisito del cliente. Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.
<b>Tratamientos Tecnológicos</b>	Recepción, clasificación, Lavado, molienda, obtención de jugo, tamizado a 0,5 Mm, concentración, tratamiento térmico, fraccionamiento aséptico y etiquetado.
<b>Como debe ser usado</b>	Producto de uso industrial y/o base para elaboración de producto industrializado.
<b>Packaging</b>	Tambores asépticos de 237 +/- 1 kg Eurobins 1150 kg.
<b>Vida útil</b>	24 meses
<b>Almacenamiento , Transporte y Distribución ó “Potencial mal uso de producto”</b>	Temperatura ambiente Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.
<b>Requerimientos legales</b>	Según lo establecido por Código Alimentario Argentino.