

|   |   |
|---|---|
| <b>Nombre del producto</b>  | Pulpa concentrada de Manzanas 30-32 °Bx   |
| <b>Características Importantes del producto</b>                                     | Pulpa concentrada de manzanas color amarillento blanquecino.  |
| <b>Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto</b>               | <p>Concentración = 30 - 32°Bx</p> <p>Acidez: = 0,20 – 0,80 g% Ac. Málico</p> <p>pH &lt; 4.3</p> <p>Color a 12 °Bx L 36 mín.<br/>a 7 máx.<br/>b 14 mín</p> <p>Consist. a 12 °Bx – 30 seg. – 20 °C<br/>22cm máx.</p> <p>Motas: menor 0,5 30 máx.<br/>mayor 0,5 1 máx.</p> <p>Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país de destino o requisito del cliente.</p> <p>Microbiológicamente estable a temperatura ambiente</p> |
| <b>Tratamientos Tecnológicos</b>  | Recepción, clasificación, Lavado, molienda, obtención de jugo, tamizado a 0,5 µm, 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<br>Eurobins 1150 kg.   |
| <b>Vida útil</b>  | 24 meses  |
| <b>Almacenamiento , Transporte y Distribución ó "Potencial mal uso de producto"</b> | <p>Temperatura ambiente</p> <p>Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.</p>  |
| <b>Requerimientos legales</b>   | Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino  |