

<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. a 7 máx. b 14 mín</p> <p>Consist. a 12 °Bx – 30 seg. – 20 °C 22cm máx.</p> <p>Motas: menor 0,5 30 máx. 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 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