

ESPECIFICACIÓN PULPA CONCENTRADA DE PERAS A 30-32 °BX



Nombre del producto	Pulpa concentrada de peras 30-32 ° Bx
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	Concentración = 30 - 32°Bx
	Acidez = 0,20 – 0,90 g% Ac. Málico
	Acidez = 0.19 – 0.86 g%.Ac. Cítrico
	pH = < 4,3
	Color a 12°Bx L 48 mín a 3,5 máx. b 15 mín
	Consist. a 12°Bx – 30 seg. – 20 °C 7 a 14 cm
	Motas menor a 0,5 30 máx. mayor a 0,5 1 máx.
	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	
Tratamientos Tecnológicos	Recepción, clasificación, Lavado, molienda, obtención de jugo, tamizado a 0,5 Mm, concentración, tratamiento térmico, fraccionamiento aséptico y etiquetado.
Como debe ser usado	Producto de uso industrial y/o base para elaboración de producto industrializado.
Packaging	Tambores asépticos de 237 +/- 1 kg Eurobins 1150 kg.
Vida útil	24 meses
Almacenamiento , Transporte y Distribución ó "Potencial mal uso de producto"	Temperatura ambiente Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.
Requerimientos legales	Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino