ESPECIFICACIÓN DE COCTEL DE CINCO FRUTAS LIGHT LIBRE DE GLUTEN

Nombre del producto Coctel de Cinco frutas grado común dietético bajas calorías

libre de gluten

Características Importantes del

producto

Conserva elaborada con una mezcla de trozos de fruta:

Duraznos, Uva, Manzana/Pera, Cereza y Ananá.

Envasados en un recipiente de hojalata con una solución de

edulcorantes no nutritivos, cerrado herméticamente y

esterilizado industrialmente.

Ingredientes Durazno, Pera, Agua, Ananá, Uva, Cereza, Edulcorante:

Sucralosa (INS 955) 4 mg/100g, Colorante: Eritrosina (INS 127)

Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto Estado físico: Fruta de textura sólida.

Concentración= 6-8 ºBx

pH = 3.4 - 4.4

Peso neto total: 800 g Peso neto escurrido: 485 g

Alérgenos: No contiene Partículas extrañas: ausencia

Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país

de destino o requisito del cliente.

Alime n 105 Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.

Tratamientos Tecnológicos Lavado, descarozado, pelado, mezcla de frutas, inspección

/retoque, fraccionamiento, tratamiento térmico y etiquetado.

Como debe ser usado Producto de consumo humano directo y/o base para

elaboración de producto industrializado.

Packaging Envase de hojalata

Vida útil 36 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 Código Alimentario Argentino.

Según códigos legales de países importadores.