

ESPECIFICACIÓN DE COCTEL CUATRO FRUTAS LIBRE DE GLUTEN

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre del producto | Coctel de Cuatro frutas grado común en jarabe diluido libre de gluten |
| Características Importantes del producto | Conserva elaborada con una mezcla de trozos de fruta: Duraznos, Manzana/Pera, Cereza y Ananá. Envasados en un recipiente de hojalata con una solución de edulcorantes nutritivos, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. |
| Ingredientes | Duraznos, Pera/Manzana, Agua, Azúcar, Ananá y Cereza, Colorante: Eritrosina (INS 127). |
| Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto | Estado físico: Fruta de textura sólida. Jarabe diluido = 14 - 18 °Bx pH = 3.4 - 4.4 Jarabe concentrado y diluido: mínimo: 820 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. Microbiológicamente estable a temperatura ambiente. |
| Tratamientos Tecnológicos | Lavado, descarozado, pelado, mezcla de frutas, inspección /retoque, fraccionamiento, tratamiento térmico y etiquetado. |
| 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 el Código Alimentario Argentino. Según códigos legales de países importadores. |