

ESPECIFICACIÓN DE DURAZNOS EN MITADES LIGHT LIBRE DE GLUTEN

Nombre del producto	Duraznos amarillos en mitades comunes, dietéticos de bajo valor glucídico y de bajas calorías
Características Importantes del producto	Duraznos amarillos pavías o priscos, cortados en mitades simétricas maduros, sanos, limpios y sin piel, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.
Ingredientes	Durazno, Agua, EDU. Sucralosa (4mg / 100g)
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	Estado físico: Fruta de textura sólida. Concentración = 6- 8 °Bx Peso neto total: 800 g Peso escurrido: 485 g pH = menor a 4,3 Unidades entre 6 y 12 según destino y calidad 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, inspección /retoque, fraccionamiento, tratamiento térmico, codificado y etiquetado.
Características Sensoriales	Aroma y sabores típicos de la fruta y variedad.
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 Código Alimentario Argentino. Según códigos legales de países importadores.