

ESPECIFICACIÓN DE DURAZNOS EN MITADES LIBRE DE GLUTEN

| | |
|--|---|
| Nombre del producto | Duraznos amarillos en mitades comunes en jarabe diluido libre de gluten. |
| 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 y azúcar |
| Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto | Estado físico: Fruta de textura sólida. Jarabe diluído = 14 - 18 °Bx Peso neto total: 820 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. |
| 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 | Responde al Código Alimentario Argentino. Según códigos legales de países importadores. |