

# ESPECIFICACIÓN DE DURAZNOS EN TROZOS LIBRE DE GLUTEN

<b>Nombre del producto</b>	Duraznos amarillos en trozos comunes libre de gluten.
<b>Características Importantes del producto</b>	Duraznos amarillos pavías o priscos, cortados en trozos, sanos, limpios y sin piel, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.
<b>Ingredientes</b>	Durazno, azúcar y agua
<b>Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto</b>	Jarabe diluido = 14 - 18ºBx  pH = menor a 4,3  Peso neto total 820 g Peso escurrido 485 g  Trozos mayores a 8 mm  Alérgenos: No contiene Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país de destino o requisito del cliente.  Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.
<b>Tratamientos Tecnológicos</b>	Lavado, descarozado, pelado, inspección /retoque, cubeteado, fraccionamiento, tratamiento térmico y etiquetado.
<b>Como debe ser usado</b>	Producto de consumo humano directo y/o base para elaboración de producto industrializado.
<b>Packaging</b>	Envase de hojalata
<b>Vida útil</b>	36 meses
<b>Almacenamiento , Transporte y Distribución ó "Potencial mal uso de producto"</b>	Temperatura ambiente Transporte en buenas condiciones higiénico sanitarias, habilitado para transportar alimentos.
<b>Requerimientos legales</b>	Según lo establecido por el Código Alimentario Argentino. Según códigos legales de países importadores.