

ESPECIFICACIÓN DE PERAS EN TROZOS LIBRE DE GLUTEN

Nombre del producto	Peras en trozos comunes en jarabe diluido, libres de gluten
Características Importantes del producto	Peras en conserva, trozos de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos herméticamente en un recipiente y sometido a tratamiento térmico.
Ingredientes	Peras, agua y azúcar
Características Físico Químicas y Microbiológicas del Producto	<p>Estado físico: Fruta de textura sólida.</p> <p>Jarabe diluido: 14-18 °Brix</p> <p>pH = menor a 4.5</p> <p>Peso neto total: 820 g Peso neto escurrido: 450 g</p> <p>Alérgenos: No contiene Partículas extrañas: ausencia Residuos de pesticidas: LMRs acorde a la legislación de país de destino o requisito del cliente.</p> <p>Microbiológicamente estable a temperatura ambiente.</p>
Tratamiento Tecnológico	Lavado, pelado, inspección /retoque, cubeteado, 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.