

DESCRIPCIÓN Y USOS



Producto semilíquido, de color amarillo verdoso, de textura homogénea, obtenido por la extracción mecánica de la parte comestible de lulos sanos y maduros, clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificado). Este producto no contiene aditivos, a excepción de ácido ascórbico para proteger el color.

Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y es empacado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto.

USO PREVISTO: Ingrediente utilizado como materia prima de uso industrial en la elaboración de néctares, mermeladas, jaleas, helados, etc.

VARIEDAD

La Selva (híbrido de las especies *Solanum hirtum* y *Solanum quitoense*)

COSECHA

Todo el año

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ESPECIFICACIÓN

MÉTODO DE REFERENCIA

°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340⁺
Acidez cítrica (%)
pH a 20°C
Sólidos insolubles (%) a 7,5°Brix

Mín. 7,5
1,30 – 2,30
2,8 – 3,4
Mín. 15

ISO 2173-2003
ISO 750-1998
ISO 1842-1991
NTC 440

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIÓN

MÉTODO DE REFERENCIA

ASÉPTICO

CONGELADO

Recuento de mesófilos ufc /g.
E. coli ufc/g
Recuento de mohos y levaduras ufc /g.
Esporas de mohos ufc /10 g
Esporas de Clostridium sulfito reductoras ufc /g.
Recuento de termófilos ufc /g
Recuento de lactobacilos ufc/g.
Determinación de Alicyclobacillus
Determinación de Salmonella ufc/25 g
Estafilococos aureus ufc/100 g
Esterilidad comercial

<10	Máx. 800
<10	<10
<10	Máx. 200
<10	<10
<10	<10
<10	<10
<10	<10
Ausencia	Ausencia
Ausencia	Ausencia
<100	<100
Satisfactoria	-

ISO 4833:2003
ISO 4832:2006
ISO 21527-2:2008
IFU N°4/III-1996
ISO 15213-2003
IDF Estándar 100B:1991
ISO 15214-1998
IFU N°12/C1-Rev.2007
IFU N° 11-1999/111
AOAC Método oficial 975.55
AOAC Capítulo 17.6

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Típicas del lulo maduro variedad la Selva (sabor ácido, astringente), sin sabores o aromas extraños.

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

ASÉPTICO

Tambor metálico cilíndrico o cónico, con doble bolsa: polietileno y aséptica. Peso neto 200 Kg. ó 220 Kg.
Caja de cartón, con bolsa aséptica. Peso neto 20 Kg.

CONGELADO

Tambor metálico cilíndrico o cónico, con doble bolsa de polietileno. Peso neto 200 Kg.

ETIQUETADO

Cada unidad está etiquetada con: Nombre y dirección del procesador, nombre y tipo de producto, fecha de producción y vencimiento, condiciones de almacenamiento, lote, N° de tambor o caja, uso, origen, peso neto y peso bruto.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ASÉPTICO

12 meses: temperatura óptima 4°C a 10°C. Evite exposición directa a la luz solar.

CONGELADO

24 meses: almacenado de -15°C a -18°C. Consuma inmediatamente después de descongelar

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportado a temperatura ambiente o en congelación dependiendo del tipo de producto.