

DESCRIPCIÓN Y USOS

Producto semi-líquido, de color rojo brillante, de textura fluida homogénea, obtenido por la extracción mecánica de la parte comestible de fresas sanas y maduras, 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

Chandler, Osogrande, Camarrosa, Camino Real (Fragaria vesca L)

COSECHA

Todo el año

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340+
 Acidez cítrica (%)
 pH a 20°C
 Sólidos insolubles (%) a 6,5° Brix

ESPECIFICACIÓN

Mín. 6,5
 0,50 – 1,10
 3,3 – 3,6
 Mín. 20

MÉTODO DE REFERENCIA

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

ESPECIFICACIÓN CONGELADO

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

MÉTODO DE REFERENCIA

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Típicas de la fresa madura (sabor ácido - dulce), sin sabores o aromas extraños.

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE
CONGELADO

Tambor metálico cilíndrico o cónico, con doble bolsa de polietileno. Peso neto 180 Kg. ó 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, uso, origen, peso neto y peso bruto.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
CONGELADO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportado como producto congelado a -18°C.