

PULPA NATURAL DE GUAYABA
DESCRIPCIÓN Y USOS


Producto pastoso, de color rosado opaco, de textura homogénea, obtenido por la extracción mecánica de la parte comestible de guayabas sanas y maduras, clasificadas como no GMO (Organismo Genéticamente Modificado). Producto 100% natural no contiene aditivos. Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y es empaçado 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

Rosada (Psidium guajava)

COSECHA

Marzo / Junio – Agosto

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340+
 Acidez cítrica (%)
 pH a 20°C
 Sólidos Insolubles (%) a 8 °Brix

ESPECIFICACIÓN

Mín. 8,0
 0,50 – 0,90
 3,5 – 4,2
 Mín. 40

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 reductor 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

ESPECIFICACIÓN
ASÉPTICO CONGELADO

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

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
 AOAC capítulo 17.6

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Típicas de la guayaba madura variedad Rosada (sabor dulce), 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

18 meses: almacenado de 20°C a 30°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.