

DESCRIPCIÓN Y USOS


Producto semilíquido, de color amarillo verdoso, de textura homogénea, obtenido de la evaporación del agua de la pulpa de lulo, 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
ESPECIFICACION
METODO DE REFERENCIA

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

18,0 – 22,0
 3,20 – 4,50
 2,8 – 3,4
 Mín. 15

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
ESPECIFICACION
METODO DE REFERENCIA

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

ESPECIFICACION	
ASEPTICO	CONGELADO
<10	Máx. 800
<10	<10
<10	Máx. 200
<10	<10
<10	<10
<10	<10
<10	<10
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
ASEPTICO

Tambor metálico cilíndrico o cónico, con doble bolsa: polietileno y aséptica. Peso neto 210 Kg. ó 220 Kg.

CONGELADO

Caja de cartón, con bolsa aséptica. Peso neto 20 Kg.

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 UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
ASEPTICO

12 meses: temperatura aceptable 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.