

**DESCRIPCIÓN Y USOS**


Producto semilíquido, de color amarillo-naranja, de textura fluida homogénea, obtenido por la extracción mecánica de la parte comestible de la uchuva sana y madura, 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**

Uchuva (Physalis peruviana L.)

**COSECHA**

Todo el año

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340<sup>+</sup>  
 Acidez cítrica (%)  
 pH a 20°C  
 Sólidos Insolubles (%) a 12 °Brix

**ESPECIFICACIÓN**

Min. 12,0  
 1,30 – 1,70  
 3,5 – 3,8  
 6,0-15,0

**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	Máx. 800
<10	<10
<10	Máx. 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 uchuva madura (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.

**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.

Recipiente plástico grado alimenticio con tapa a presión. Peso neto 18 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 o cuñete, uso, origen, peso neto y peso bruto.

**VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**
**ASÉPTICO**

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.