

## PULPA DE GUAYABA CONCENTRADA

### DESCRIPCIÓN Y USOS



Producto pastoso, de color rosado amarillento, de textura homogénea, obtenido por la evaporación del agua de la pulpa de guayaba natural. Producto pasteurizado, no contiene aditivos.

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.

<b>VARIEDAD</b>	Rosada (Psidium guajava)	<b>COSECHA</b>	Marzo / Junio – Agosto
-----------------	--------------------------	----------------	------------------------

<b>VARIEDAD</b>	Colombia
-----------------	----------

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE REFERENCIA
°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340 <sup>+</sup>	19,0 – 21,0	ISO 2173-2003
Acidez cítrica (%)	0,50 – 0,90	ISO 750-1998
pH a 20°C	3,7 – 4,2	ISO 1842-1991
Sólidos Insolubles (%) a 8 °Brix	20 - 40	NTC 440

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE REFERENCIA
	<b>ASÉPTICO</b>	
Recuento de mesófilos ufc /g.	<10	ISO 4833:2003
E. coli ufc/g	<10	ISO 4832:2006
Recuento de mohos y levaduras ufc /g.	<10	ISO 21527-2:2008
Esporas de mohos ufc /10 g	<10	IFU N°4/III-1996
Esporas de Clostridium sulfito reductor ufc /g.	<10	ISO 15213-2003
Recuento de bacterias termófilos ufc /g	<10	IDF Estándar 100B:1991
Recuento de lactobacilos ufc/g.	<10	ISO 15214-1998
Determinación de Alicyclobacillus	Ausencia	IFU N°12/C1-Rev.2007
Determinación de Salmonella ufc/25 g	Ausencia	IFU N° 11-1999/111
Estafilococos aureus ufc/100 g	<100	AOAC Método oficial 975.55
Esterilidad comercial	Satisfactoria	AOAC capítulo 17.6

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Típicas de la guayaba madura variedad Rosada (sabor dulce), sin sabores o aromas extraños, color rosado amarillento.

### TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

**ASÉPTICO** Tambor metálico cilíndrico o cónico con doble bolsa: polietileno y aséptica. Peso neto 200 Kg. ó 210 Kg.  
Caja de cartón, con bolsa aséptica. Peso neto 20 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.

### CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportado a temperatura ambiente

### NORMATIVIDAD APLICABLE

Pesticidas: De acuerdo a la legislación de USA (<https://www.fas.usda.gov/maximum-residue-limits-mrl-database>) y la legislación UE (<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=pesticide.residue.selection&language=EN>).

Producto fabricado cumpliendo las BPM establecidas en el Título 21 CFR Parte 117, FSMA, Reglas Federales del HACCP para jugos del 21 CFR Parte 120 y el Código de Prácticas AIJN.

### DECLARACION DE SEGURIDAD

Producto libre de OGM, alérgenos y bacterias patógenas, fabricado bajo estrictas condiciones de BPM y seguridad alimentaria que cumplen con los estándares de EE.UU y la UE. El control de materias extrañas se realiza mediante mallas y filtros de 0,5 mm.