

**DESCRIPCIÓN Y USOS**


Producto semilíquido, de color amarillo verdoso, de textura homogénea, obtenido por la evaporación de la pulpa de lulo. Este producto contiene 0,04% 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)

**ORIGEN**

Colombia

**COSECHA**

Todo el año

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**
**ESPECIFICACIÓN**
**MÉTODO 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  
 2,80 – 3,80  
 2,8 – 3,4  
 20 - 40

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**
**ESPECIFICACIÓN**
**MÉTODO 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 reductor ufc /g.  
 Recuento de bacterias termófilos ufc /g  
 Recuento de lactobacilos ufc/g.  
 Determinación de Alicyclobacillus  
 Determinación de Salmonella ufc/25 g  
 Estafilococos aureus ufc/100 g  
 Esterilidad comercial

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	-

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**
**ASÉPTICO**

Tambor metálico cilíndrico o cónico con doble bolsa: polietileno y aséptica. Peso neto 210 Kg. o 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 180 Kg. o 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**

12 meses: temperatura óptima 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.

**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.