

DESCRIPCIÓN Y USOS


Producto semilíquido, de color amarillo verdoso, de textura homogénea, obtenido por la extracción mecánica de la parte comestible de lulos sanos y maduros. 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

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

ESPECIFICACIÓN

Mín. 7,5
 1,30 – 2,30
 2,8 – 3,4
 Mín. 15

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 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

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 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 200 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.