

DESCRIPCIÓN Y USOS


Producto semilíquido, de color rojo oscuro brillante, de textura homogénea, obtenido de la evaporación del agua de la pulpa natural de mora. Producto 100% natural 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.

VARIEDAD	Castilla (<i>Rubus glaucus</i>)		
-----------------	-----------------------------------	--	--

ORIGEN	Colombia	COSECHA	Todo el año
---------------	----------	----------------	-------------

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE REFERENCIA
°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340 ⁺	13,0 – 15,0	ISO 2173-2003
Acidez cítrica (%)	3,10 – 5,50	ISO 750-1998
pH a 20°C	2,5 – 3,5	ISO 1842-1991
Sólidos Insolubles (%) a 6 °Brix	Máx. 45	NTC 440

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE REFERENCIA
	ASÉPTICO	CONGELADO	
Recuento de mesófilos ufc /g.	<10	Max. 800	ISO 4833:2003
E. coli ufc/g	<10	<10	ISO 4832:2006
Recuento de mohos y levaduras ufc /g.	<10	Max. 200	ISO 21527-2:2008
Esporas de mohos ufc /10 g	<10	<10	IFU N°4/III-1996
Esporas de Clostridium sulfito reductor ufc /g.	<10	<10	ISO 15213-2003
Recuento de bacterias termófilos ufc /g	<10	<10	IDF Estándar 100B:1991
Recuento de lactobacilos ufc/g.	<10	<10	ISO 15214-1998
Determinación de Alicyclobacillus	Ausencia	Ausencia	IFU N°12/C1-Rev.2007
Determinación de Salmonella ufc/25 g	Ausencia	Ausencia	IFU N° 11-1999/111
Estafilococos aureus ufc/100 g	<100	<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. 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 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 aceptable 20°C a 30°C. Evite exposición directa a la luz solar.

18 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.