

MIX DE FRUTAS DESHIDRATADAS

FICHA TECNICA MIX DE FRUTAS DESHIDRATADAS (Código: MIX001)

IDENTIFICACIÓN

Producto:	Mix de frutas Deshidratadas (Mango, banano, piña, uchuva)+C73
Composición:	25% Piña Deshidratada en trozos 25% Mango deshidratado en trozos 25% Uchuva deshidratada en trozos 25% Banano en rodajas
Materia Prima:	Fruta Fresca apta para el consumo humano Piña (Ananas comosus L.) Mango (Mangifera indica L.) Banano (Mussa Paradisiaca) Uchuva (Physalis peruviana L.)
Tipo de Tratamiento:	Selección, lavado, desinfección, pelado, corte y secado.
Producto deshidratado, grado alimentario, tipo industrial. No contiene aditivos, conservantes, preservantes, endulzantes ni colorantes. Libre de Modificación Genética.	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO	METODOLOGÍA
Humedad	máximo 12%	11.60%	Balanza Termo Gravimétrica

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO	METODOLOGÍA
Apariencia	Textura rugosa y consistencia blanda y firme	Conforme	Sensorial
Color	Característico de la fruta deshidratada (pardo, amarillo, beige)	Conforme	Sensorial
Aroma	Característico del producto	Conforme	Sensorial
Sabor	Ácido, libre de sabor residual extraño	Conforme	Sensorial

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	SPECIFICATIONS	RESULTADO	METODOLOGÍA
Microorganismos Aerobios Mesófilos (UFC/g)	<5000	<1000	Recuento en placa
Coliformes Totales (UFC/g)	<10	<10	Recuento en placa
Recuento de E. coli. (UFC/g)	Ausente	Ausente	Recuento en placa
Mohos y Levaduras (UFC/g)	<100 UFC/g -ml	<100	Recuento en placa

ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE

Presentación:	Bolsa tipo Doy Pack por 40 Grs
Tipo de envase:	Bolsa tipo Doy Pack exterior de papel interior laminado apta para empaque de alimentos. Embalado en cajas de cartón
Etiquetado:	Etiquetado de acuerdo a norma colombiana

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 Meses. Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, en un establecimiento cubierto, limpio, seco ((HR <65%), con buena ventilación y a temperatura ambiente (<20°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos), o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.
*Transporte en vehículos limpios y secos
*Evitar golpes, caídas y presiones al producto

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES

Este producto se dirige a industrias que lo requieran como materia prima para preparaciones alimenticias o consumo directo.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible. Si existen remanentes, cerrar herméticamente y almacenar nuevamente en las condiciones descritas para evitar la exposición a humedad del ambiente, la adhesión de olores y la contaminación microbiana.

