	FICHA TECNICA PIÑA DESHIDRATADA	AGOSTO 3 2019	Página 1 de 2
		EDICION: 1	
		VERSION: 1	
ELABORÓ Producción	REVISÓ Calidad	APROBÓ Gerencia General	

A. IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA

Nombre: Piña Deshidratada
Forma: (Rodajas/Gránulos/Polvo)
Nombre Botánico: Ananás comosus L
Composición: 100% Piña Común
Materia Prima: Piña fresca apto para el consumo humano.

Producto deshidratado, grado alimentario tipo industrial. No contiene aditivos, conservantes, preservantes, endulzantes ni colorantes. **Libre de Modificación Genética**

B. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Rodajas/Trozos/Entero/

Empacado en Bolsas de polietileno por 3
 ó 5 kilos Embalado en cajas de cartón
 Peso neto por caja 30 kilos, contenido 6
 bolsas.

C. VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

18 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.

D. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

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

E. 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.

F. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características **Fisicoquímicas / Cuantitativas / Sensoriales / Microbiológicos**/son norma interna de XIE-DESHIDRATADOS.

Fisicoquímicas

Parámetros	Especificaciones y/o tolerancias
Humedad Rodajas/Trozos (%)	Máximo 11%
Granulo	7± 3
Polvo	

	FICHA TECNICA PIÑA DESHIDRATADA	AGOSTO 3 2019	Página 2 de 2
		EDICION: 1	
		VERSION: 1	
ELABORÓ Producción	REVISÓ Calidad	APROBÓ Gerencia General	

Cuantitativas	
Tamaño	¼ Rodajas: 2-4 mm grosor Trozos: 8-15 mm de largo Gránulos: paso por la malla Mesh No. 12 Polvo: Paso por Malla Mesh No. 20 y/o 30

Sensoriales
Apariencia: Rodajas /Trozos /Entero Color: Amarillo claro/ Gránulos y polvo Amarillo con trazas, café, negro y /o blanco. Aroma: Característico de la piña, libre de aromas extraños Sabor: Dulce-Acido propio del producto, libre de sabores extraños

Microbiológicos	
Parámetros	Límite máximo permitido
Microorganismos Aerobios Mesófilos (UFC/g)	< 10.000
Coliformes Totales (UFC/g)	<10
Recuento de E. coli. (UFC/g)	<10
Mohos y Levaduras (UFC/g)	10-100 (la suma de los dos)
Staphylococcus aureus coagulasa (+) (UFC/g)	<100

G. EMPAQUE		
Empaque Primario		Empaque Secundario
Descripción	Bolsas de Polietileno de baja densidad, apta para almacenamiento de alimentos.	caja de cartón C720-K
Calibre	No. 1.5 a 3.5	No. 3.7 – 4.3 mm
Color	Producto Terminado: transparente	cartón natural
Indicaciones Especiales	Manipular con precaución para evitar perforaciones. De requerirse un nuevo cierre tras ser abierto, utilizar una selladora a calor. Evitar el uso de cintas, hilos o ganchos.	Manipular con precaución para evitar perforaciones. Apilar máximo 4 cajas.