



PULPA DE MARACUYÁ ASÉPTICA

Especificación técnica

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto natural, no diluido, no fermentado, sin concentrar, sin conservantes, obtenido de la desintegración y tamizado de la fracción comestible del maracuyá maduro, sano y limpio. Es un producto NO GMO (Organismo Genéticamente Modificado).

Se puede utilizar para bebidas de consumo directo sin procesos adicionales. Puede utilizarse de diferentes maneras, en pastelería, heladerías, restaurantes, catering, hoteles, en bebidas y en procesos industriales.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

Frutos sometidos a un riguroso proceso de lavado, selección, desinfección, extracción mecánica, decantado, desaireado, esterilización, enfriado, envasado aséptico y almacenamiento a temperatura ambiente.

INGREDIENTES

100% Pulpa de maracuyá fresco y ácido ascórbico.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Puede ser transportado a temperatura ambiente controlada, en transporte cerrado para evitar la humedad y mantener la integridad del producto.

VIDA ÚTIL - ALMACENAMIENTO

12 meses después de la fecha de producción a temperatura ambiente controlada, recomendamos mantenerlo a una temperatura menor a los 20°C, manteniéndose las bolsas herméticamente selladas y las cajas cerradas, evite exposición directa a la luz solar y humedad.

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

Caja de cartón corrugada de color blanca con producto envasado en bolsa aséptica de doble barrera de 3, 5 o 20 kg. y en cilindros cónicos de acero de 200 o 220 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Brix (20°C):	12.5 – 13.5
pH (20°C):	2.4 a 3.2
Acidez (expresada como ácido cítrico):	3.0 – 6.0%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia:

Libre de grumos, libre de fragmentos de cáscara y/o cualquier elemento extraño.

Color:

Amarillo opaco.

Sabor y olor:

Característico de la fruta madura y fresca.

Defectos:

0% materias extrañas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

• Recuento total de mesófilos	< 10 ufc/gr.
• Recuento total de mohos y levaduras	< 10 ufc/gr.
• Recuento de coliformes totales	< 10 ufc/gr.
• Total E. Coli	< 10 ufc/gr.
• Salmonella sp.	Ausencia
• Listeria sp.	Ausencia

CERTIFICACIONES







PULPA DE MARACUYÁ ASÉPTICA

Especificación técnica

PRESENTACIÓN

ASEPTIC PERUVIAN FRUIT, trabaja marca blanca o su propia marca PACIFIC FRUIT.

DIMENSIÓN DEL ENVASE	 20.30 cm. / 7.99 pulg. 16.80 cm. / 6.61 pulg. / 12.20 cm. / 4.80 pulg.	 24.70 cm. / 9.72 pulg. 20.10 cm. / 7.91 pulg. / 14.10 cm. / 5.51 pulg.	 39.50 cm. / 15.55 pulg. 28.50 cm. / 11.22 pulg. / 21.50 cm. / 8.46 pulg.	 58.50 cm. / 23.05 pulg. 97.40 cm. / 38.35 pulg. 53.00 cm. / 20.86 pulg.
PESO NETO	6.61 LBS 3 Kg.	11.02 LBS 5 Kg.	44.09 LBS 20 Kg.	440.92 o 485.01 LBS 200 o 220Kg.
UNIDADES POR PALLET	384 bolsas en caja	206 bolsas en caja	50 bolsas en caja	4 cilindros cónicos de acero
20" FCL	3,840	2,060	500	75
40" FCL	7,680	4,120	1,000	110

TEMPORADA DE COSECHA

ENE. FEB. MAR. ABR. MAY. JUN. JUL. AG. SET. OCT. NOV. DIC.



TASA DE DILUCIÓN

Destinada para uso profesional.

Tasa de dilución 1:3

Mezcle 1 volumen de PULPA de MARACUYÁ con 3 volúmenes de líquido.