



Imagen referencial

PULPA DE PIÑA 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 de la piña madura, sana y limpia. 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 maduración, selección, lavado, desinfección, corte, pulpeado, refinado, desaireado, esterilización, enfriado, envasado aséptico y almacenamiento a temperatura ambiente.

INGREDIENTES

100% piña golden madura 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):	11.0 – 13.00
pH (20°C):	3.3 a 3.9
Acidez (expresada como ácido cítrico):	0.5 – 0.8%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia:
Libre de grumos y/o cualquier elemento extraño.

Color:
De amarillo a dorado

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 PIÑA ASÉPTICA

Especificación técnica

PRESENTACIÓN

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

DIMENSIÓN DEL ENVASE				
	16.80 cm. / 6.61 pulg. 12.20 cm. / 4.80 pulg. 20.30 cm. / 7.99 pulg.	20.10 cm. / 7.91 pulg. 14.10 cm. / 5.51 pulg. 24.70 cm. / 9.72 pulg.	28.50 cm. / 11.22 pulg. 21.50 cm. / 8.46 pulg. 39.50 cm. / 15.55 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 1:1

Mezcle 1 volumen de PULPA de PIÑA GOLDEN con 1 volumen de líquido.