

FICHA TÉCNICA DE JUGO DE PERA

CODIGO FTP-CC-02



Tamm
Fruit

PRODUCTO OBTENIDO DE LA ELABORACIÓN DE PERAS FRESCAS, SANAS, LIBRES DE MATERIAS EXTRAÑAS, LAVADAS, SELECCIONADAS, TRITURADAS Y PENSADAS PARA LA OBTENCIÓN DE UN JUGO, FILTRADO Y PASTEURIZADO A 88°C POR 35 SEGUNDOS.

EL JUGO DE PERA ES USADO PARA CONSUMO DIRECTO. GRUPOS VULNERABLES: NO EXISTEN.

CARACTERÍSTICAS

Sabor y Olor: Típico de peras frescas, libre de sabores y olores extraños.

Análisis Físico - Químico: Brix: 12 ± 1
PH: 3,5 – 3,9
Aw: 0,735
Materias extrañas: Negativo
Patulina: Máximo 50 ppb
Pesticidas: Bajo tolerancias Ministerio de Salud de Chile.
Metales Pesados: Bajo tolerancias Reglamento Sanitario de los alimentos de Chile.

Condiciones de almacenamiento: A temperatura ambiente 20°C

Vida útil: Vidrio y Bag in box: 2 años a temperatura ambiente. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir dentro de 4 días.
Tetrapack: 1 año a temperatura ambiente. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir dentro de 2 días.

Envasado: En botellas de vidrio de 475 ml y 1 Litro.
En Bag in Box 5 y 10 litros.
Tetrapack 200cc y 1 litro.

Distribución y Transporte: A temperatura ambiente 20°C en contenedor sin refrigeración.

Consumidores previstos: Para el consumo interno y la exportación.
Todos los grupos de edad.