	Ficha técnica PULPA DE MELOCOTÓN ZR		Fecha	30/09/2016
			Rev.	1
			Página 1 de 1	
				FT1

IDENTIFICACIÓN

PULPA OBTENIDA A PARTIR DE MELOCOTÓN CERO RESIDUOS

DESCRIPCIÓN, FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES.

Producto semipastoso, no fermentado, obtenido a partir de la mezcla de agua y pulpa de melocotones ZR, sanos y limpios, con índice de madurez óptimo y adición de ácido ascórbico.

La pulpa es la parte comestible del melocotón; es decir, el producto obtenido de la separación de las partes comestibles carnosas del fruto desechando la piel y hueso.

Producto tratado por altas presiones y listo para consumir. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, pero está especialmente destinado a la población infantil.

COMPOSICIÓN

Pulpa de melocotón ZR, agua (4%) y ácido ascórbico (0,15%).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

°Brix (20°C)	18,0-18,5
pH (20°C)	3,3-3,6
Conductividad (mV)	195-205
Consistencia (<i>desplazamiento (cm) en consistometro Bostwick durante 30 s</i>)	4.5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de microorganismos mesófilos totales (UFC/g)	10 ² -10 ³		
Recuento de mohos y levaduras	10 ¹ -10 ²		
<i>Listeria monocytogenes</i>	n= 10	c=0	Ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Características del fruto homogéneo:

COLOR: Intenso y homogéneo, semejante al del melocotón en estado fresco.

AROMA: Característico e intenso de melocotón maduro y fresco. Libre de olores extraños y aroma a almibar.

SABOR: Característico e intenso de melocotón maduro y fresco. Libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado.

CONSISTENCIA: Homogénea, sin espuma ni partículas extrañas.

APARIENCIA: Uniforme, libre de materias extrañas, admitiéndose una separación de fases.



VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

28 días en refrigeración.

La pulpa de fruta es homogeneizada con agua, azúcar y ácido ascórbico y posteriormente tratada por altas presiones. El producto deberá mantenerse refrigerado durante todo el almacenamiento y una vez abierto, debe consumirse antes de 2 días en refrigeración.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100g)



Carbohidratos	9 g
Proteínas	0,6 g
Lípidos	0 g
Agua	89 g
Energía (Kcal)	41

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Material: Botellas de PET aptas para altas presiones

Presentación: 200 mL



 	Ficha técnica PULPA DE NECTARINA ZR		Fecha	30/09/2016	
			Rev.	1	
				Página 1 de 1	
				FT2	

IDENTIFICACIÓN

PULPA OBTENIDA A PARTIR DE NECTARINA CERO RESIDUOS

DESCRIPCIÓN, FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES.

Producto semipastoso, no fermentado, obtenido a partir de la mezcla de agua y pulpa de nectarinas ZR, sanas y limpias, con índice de madurez óptimo y adición de ácido ascórbico.

La pulpa es la parte comestible de la nectarina; es decir, el producto obtenido de la separación de las partes comestibles carnosas del fruto desechando la piel y hueso.

Producto tratado por altas presiones y listo para consumir. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, pero está especialmente destinado a la población infantil.

COMPOSICIÓN

Pulpa de nectarina ZR, agua (4%) y ácido ascórbico (0,15%).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

°Brix (20°C)	20-21
pH (20°C)	3,3-3,6
Conductividad (mV)	200-215
Consistencia (<i>desplazamiento (cm) en consistometro Bostwick durante 30 s</i>)	4,5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de microorganismos mesófilos totales (UFC/g)	10 ² -10 ³		
Recuento de mohos y levaduras	10 ¹ -10 ²		
<i>Listeria monocytogenes</i>	n= 10	c=0	Ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Características del fruto homogéneo:

COLOR: Intenso y homogéneo, semejante al de la nectarina en estado fresco.

AROMA: Característico e intenso de nectarina madura y fresca. Libre de olores extraños y aroma a almíbar.

SABOR: Característico e intenso de nectarina madura y fresca. Libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado.

CONSISTENCIA: Homogénea, sin espuma ni partículas extrañas.

APARIENCIA: Uniforme, libre de materias extrañas, admitiéndose una separación de fases y partículas rojizas típicas de la pulpa de nectarina.



VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

28 días en refrigeración.

La pulpa de fruta es homogeneizada con agua y ácido ascórbico y posteriormente tratada por altas presiones. El producto deberá mantenerse refrigerado durante todo el almacenamiento y una vez abierto, debe consumirse antes de 2 días en refrigeración.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100g)



Carbohidratos	11 g
Proteínas	0,6 g
Lípidos	0 g
Agua	86 g
Energía (Kcal)	47

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Material: Botellas de PET aptas para altas presiones

Presentación: 200 mL



 	Ficha técnica PULPA DE paraguay ZR		Fecha	30/09/2016	
			Rev.	1	
				Página 1 de 1	
				FT3	

IDENTIFICACIÓN

PULPA OBTENIDA A PARTIR DE PARAGUAYO CERO RESIDUOS

DESCRIPCIÓN, FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES.

Producto semipastoso, no fermentado, obtenido a partir de la mezcla de agua y pulpa de paraguayos ZR, sanos y limpios, con índice de madurez óptimo y adición de ácido ascórbico.

La pulpa es la parte comestible del paraguay; es decir, el producto obtenido de la separación de las partes comestibles carnosas del fruto desechando la piel y hueso.

Producto tratado por altas presiones y listo para consumir. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, pero está especialmente destinado a la población infantil.

COMPOSICIÓN

Pulpa de paraguay ZR, agua (4%), ácido cítrico (1%) y ácido ascórbico (0,15%).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

°Brix (20°C)	16-18
pH (20°C)	3,3-3,6
Conductividad (mV)	150-170
Consistencia (<i>desplazamiento (cm) en consistometro Bostwick durante 30 s</i>)	4,5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de microorganismos mesófilos totales (UFC/g)	10 ² -10 ³		
Recuento de mohos y levaduras	10 ¹ -10 ²		
<i>Listeria monocytogenes</i>	n= 10	c=0	Ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Características del fruto homogéneo:

COLOR: Intenso y homogéneo, semejante al del paraguay en estado fresco.

AROMA: Característico e intenso de paraguay maduro y fresco. Libre de olores extraños y aroma a almíbar.

SABOR: Característico e intenso de paraguay maduro y fresco. Libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado.

CONSISTENCIA: Homogénea, sin espuma ni partículas extrañas.

APARIENCIA: Uniforme, libre de materias extrañas, admitiéndose una separación de fases.



VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

28 días en refrigeración.

La pulpa de fruta es homogeneizada con agua y ácido ascórbico y posteriormente tratada por altas presiones. El producto deberá mantenerse refrigerado durante todo el almacenamiento y una vez abierto, debe consumirse antes de 2 días en refrigeración.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100g)

Carbohidratos	11,7 g
Proteínas	0,6 g
Lípidos	0 g
Agua	86 g
Energía (Kcal)	45

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Material: Botellas de PET aptas para altas presiones

Presentación: 200 mL

