



Sabores
MAYBELL SAC



FICHA TÉCNICA MARACUYÁ



FICHA TÉCNICA MARACUYÁ



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.

INGREDIENTES

100% Pulpa de Maracuyá

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Debe transportarse a temperatura de -18°C para mantener los productos en buen estado.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

18 meses después de la fecha de producción a temperatura controlada menor a los -18°C, manteniéndose las bolsas herméticamente selladas y cerradas. Evite romper la cadena de frío.

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

Producto envasado en baldes grado alimenticio de 5 kg y 18 kg, con doble bolsa interna; y en cilindro de acero de 200 kg, con doble bolsa interna.

CERTIFICACIONES

Producto elaborado bajo estándares de inocuidad y calidad. BPM | PGH | HACCP | ISO 22000:2018 | FDA | Registro Sanitario, y puede trabajar bajo marca blanca.

TEMPORADA DE COSECHA

Disponible: Enero a Septiembre.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

Frutos sometidos a un riguroso proceso de desinfección, selección y lavado, seguido de extracción mecánica y filtrado. Luego, según la presentación, se realiza pasteurización o se omite esta etapa; continuando con enfriado, envasado, congelamiento y almacenamiento a -18°C.

CARACTERÍSTICAS

Características Fisicoquímicas

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 elemento extraño.
Color:	Amarillo opaco.
Sabor y Aroma:	Característico de fruta fresca y madura.
Defectos:	0% de materia extrañas.

Características Microbiológicas

Recuento mesófilo total:	< 1000 ufc/gr.
Mohos y levaduras totales	< 10 ufc/gr.
Coliformes totales:	< 10 ufc/gr.
E. Coli total:	< 10 ufc/gr.
Salmonella sp.:	Ausente
Listeria sp.:	Ausente

Presentación de pulpa congelada 200kg

Pulpa de maracuyá

