

	ESPECIFICACIONES PRODUCTOS ACABADOS	Edición: 4 Fecha: 02/06/2014 Página 1 de 3
	CREMOGENADO DE KIWI TAMIZ 0,5 mm	

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto procedente de la molturación de frutas sanas, limpias y maduras, tamizado a un tamaño de partícula de 0,5 mm y conservado por procedimientos físicos.

Elaborado a partir de fruta de origen español. No contiene azúcares añadidos, conservantes, aromas ni colorantes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, olor y sabor propios de la fruta.
- Textura cremosa.
- Sin defectos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Mínimo	Objetivo	Máximo
°Brix (20 °C)	11,0	-	-
Acidez (% A.C.A., pH=8,1)	0,70	-	1,25
pH	3,20	-	3,80
Viscosidad (cm/30 seg)	-	-	18,0
Pulpa (%)	50	-	90
Ácido ascórbico (mg/Kg)	250	300	-
I. Formol (ml NaOH 0,1M/100 g)	6,5	-	-
Patulina (ppb)	-	-	50

	ESPECIFICACIONES PRODUCTOS ACABADOS	Edición: 4 Fecha: 02/06/2014 Página 2 de 3
	CREMOGENADO DE KIWI TAMIZ 0,5 mm	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total	< 1000 ufc/ml
Mohos	< 100 ufc/ml
Levaduras	< 100 ufc/ml

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	56,4 Kcal (235,7 KJ)
Proteínas	1,14 g
Hidratos de carbono	8,54 g
Azúcares	9,12 g
Grasas	0,52 g
Ácidos grasos saturados	0,03 g
Fibra alimentaria	2,12 g
Sodio	2,7 mg
Vitamina C	30 mg (38% CDR)

VIDA ÚTIL

- La vida útil del producto en su envase original es de 12 meses (en el caso de envasados asépticos).
- Para el caso de producto suministrado a granel en cisternas isoterma, la vida útil será de máximo tres días (mantenido a temperatura inferior a 5°C).

	ESPECIFICACIONES PRODUCTOS ACABADOS	Edición: 4 Fecha: 02/06/2014 Página 3 de 3
	CREMOGENADO DE KIWI TAMIZ 0,5 mm	

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Producto envasado asépticamente: conservar en refrigeración a temperatura inferior a 5°C.
- Producto no aséptico: conservar a temperatura inferior a 5°C.
- Producto congelado: conservar a temperatura inferior a -18°C.

PRESENTACIÓN

- Producto a granel, transportado mediante cisternas isoterma de 25 TM.
- Bidones metálicos, con el producto envasado asépticamente en bolsa aséptica, de 220 Kg de capacidad.

ESTÁNDARES DE CALIDAD

- Producto elaborado de conformidad con las normas establecidas en la Unión Europea.
- El producto cumple con los requerimientos de los estándares de Calidad IFS (nivel superior), BRC (nivel A) e ISO 9001. El alcance de la certificación es *producción, almacenamiento y envasado de purés de frutas*.
- Tanto el producto como nuestras instalaciones y procedimientos son auditados por la SGF, una asociación que vela por el aseguramiento de la calidad en el mercado de zumos de frutas.
- Límite de residuos de pesticidas y de metales conforme a las reglamentaciones española y de la Unión Europea, y a las recomendaciones de la A.I.J.N. (European Fruit Juice Association)
- No contiene ninguno de los alérgenos mencionados en el Reglamento UE 1169/2011.
- No contiene Organismos Modificados Genéticamente (GMO).
- No está tratado con radiación ionizante.

