

ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO

Nombre :PURE DE GUAYABA ASEPTICO

DESCRIPCION	Producto 100% Natural, de color Rosado, de textura cremosa, homogéneo, obtenido de guayabas de la mejor calidad, maduras naturalmente. Elaborado según las normas de BPM de acuerdo al título 21 CFR parte 110 y 120, empacado bajo estrictas condiciones sanitarias, sólo son usados procesos mecánicos y térmicos. El producto está libre de OMGs (Organismos modificados genéticamente), aditivos y preservantes. El jugo de guayaba refinado es pasteurizado y empacado asépticamente para su conservación.	
VARIEDAD	PINK GUAVA	
USO	Utilizado en la industria de alimentos, bebidas y lácteos para la elaboración de néctares, jugos, mermeladas, jaleas, alimentos infantiles, helados, etc.	
CARACTERÍSTICAS		
Características Fisicoquímicas	Especificación	Método Referencia
°Brix	Mínimo 8.0	ISO 2173
Acidez (cítrica %)	0.35 - 0.80	ISO 750
pH	Máximo 4.30	ISO 1842
Puntos negros /10g	Máximo 30	NTC-440
Características Microbiológicas		
Recuento de Mesófilos aeróbicos, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 4833
Recuento de mohos y Levaduras, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 21527-1 / NTC 5698-1
Recuento de coliformes totales, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 4832
E.coli, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 4832
Recuento de Esporas sulfito reductoras, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 15213
Recuento de Lactobacillus, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 15214 / NTC 5034
Recuento de Mohos termoresistentes ufc/g	<1 UFC/50g	IFU METHOD No. 4
TAB, ufc/g	Ausente en 10g	IFU METHOD No. 12
Salmonella	Ausente en 25g	ISO 6579/ NTC 4574
material extraño	No detectado (N/D)	NTC-440
Características Organolépticas	Con sabor característico a guayaba madura y fresca. Sin olor y sabor extraños.	
METALES PESADOS Y RESIDUOS DE PESTICIDAS	Producto libre de metales pesados y residuos de pesticidas.	
ALÉRGENOS	Libre de Alérgenos	
CONTENIDO NETO(KG)	200 ± 1% (kg)	
CONDICIONES DE EMPAQUE	Tambores, con tapa y aro metálico externo y bolsa interna (aséptica) la cual va protegida por otra bolsa de polietileno. Los tambores están cerrados con aro y con sello de seguridad. Cada tambor va identificado con: nombre del producto, fecha de producción, °Brix, peso bruto, peso neto, No. De lote y número consecutivo de tambor.	
VIDA UTIL	12 meses a partir de la fecha de elaboración en condiciones de ambiente normales.	
ALMACENAMIENTO	En bodegas aptas para el almacenamiento de alimentos, protegidos de la humedad, de la luz directa del sol y de sustancias toxicas o contaminantes. Temperatura ideal de almacenamiento < 25° C.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar a temperatura ambiente. Debe transportarse únicamente con productos similares. Evitar manejos bruscos y golpes.	

ELABORO	REVISO Y APROBO
Firma:	FIRMA:
Nombre: GLENYS MOLINA	Nombre: MELIZA GUEVARA
Cargo: Asistente de Calidad	Cargo: Dirección De Calidad
Fecha de vigencia	DD MMM AAAA