


Nombre del Producto	Jugo Concentrado de Piña		
Composición:	<p>El jugo concentrado de Piña, es el producto no fermentado, pero fermentable, obtenido de la mezcla de piñas sanas, frescas y maduras, de la familia Ananás comosus, de las variedades Smooth Cayenne y MD2, también conocida como “Honey Golden” o “Golden Sweet”.</p> <p>100 % Natural, sin ingredientes, aditivos y coadyuvantes.</p>		
Características	Físicas - Sensoriales	% Pulpa en suspensión	8.0 – 12.0
		Color	Característicos
		Sabor	Típico
		Defectos	36 - 40
	Químicas	°Brix Corregidos	60.0 +/- 1.0
		% Acidez	1.9 – 4 %
		Relación (°Brix/Acidez)	15.0 – 32.0
		Lectura pH	3.0 – 4.6
	Microbiológicas	Cuenta Total Viable en placa (UFC/g)	1,000
		Hongos (UFC/g)	100
		Levaduras (UFC/g)	500
		Coliformes (UFC/g)	Ausente
		E.Coli	Ausente
Salmonella		Ausente	
Vida de Anaquel	24 meses		
Método de embalaje y distribución.	<p>Tambor de 51 ó 52 galones.</p> <p>Transportado en contenedores limpios y equipados con un sistema de refrigeración.</p>		
Almacenamiento	<p>Mantener el producto almacenado en su envase original, cerrado a temperatura de -5 a -18 ° C.</p>		