

NOMBRE DEL PRODUCTO PURE DE MANZANA ASEPTICO 12 /14 ° BRIX	
CODIGO INTERNO EAC-001	PRODUCTO TERMINADO
FECHA MODIFICACION 03.12.19	ORIGINAL: 23 ABRIL 2015 REVISION: 02

Puré de manzana convencional

1

DESCRIPCION			
Descripción del producto	El puré de manzana es un producto elaborado a partir de manzanas de la variedad <i>Golden Delicious</i> , sólo usamos manzanas frescas, sanas y maduras. Las manzanas después de seleccionadas siguen un proceso de lavado, triturado, cocción y tamizaje. Posteriormente el puré es esterilizado y envasado asépticamente, lo cual permite asegurar su inocuidad y conservación. No contiene colorantes, conservadores, saborizantes u otros. El puré de manzana es elaborado bajo estrictas normas de higiene, cumpliendo con la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura.		
Ingredientes	Manzanas frescas, ácido ascórbico (para preservar el color).		
Aditivos	EAC-011 Ácido ascórbico		
Contenido Neto (gal US)	55 (208.20 L)		
Embalaje/ Distribución	Bolsa aséptica de 55 gal. Transmisión de O ₂ 0.03 cc 100% O ₂ /100 in ² /día Tambor de 55 gal.		
Identificación	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Empaque secundario</td> <td style="width: 50%;">Etiquetado con nombre del producto, ingredientes, contenido neto, lote y fecha de caducidad.</td> </tr> </table>	Empaque secundario	Etiquetado con nombre del producto, ingredientes, contenido neto, lote y fecha de caducidad.
Empaque secundario	Etiquetado con nombre del producto, ingredientes, contenido neto, lote y fecha de caducidad.		
Almacenamiento	Almacenar a temperatura ambiental (25°C), protegida de la luz, polvo y humedad (55-65% HR). Una vez abierta la tapa deberá permanecer en refrigeración.		
Vida útil	24 meses a partir de la fecha de elaboración en condiciones de almacenamiento recomendadas.		
País de origen	México		
Preparación previa a su uso	N.		
Grupos vulnerables	No Identificado		
Normatividad aplicable	Norma del Codex para el puré de manzanas en conserva Codex Stan 17-1981, ISO/TS 22002-1:2009, NOM-130-SSA1-1995.		

NOMBRE DEL PRODUCTO PURE DE MANZANA ASEPTICO 12 /14 ° BRIX	
CODIGO INTERNO EAC-001	PRODUCTO TERMINADO
FECHA MODIFICACION 03.12.19	ORIGINAL: 23 ABRIL 2015 REVISION: 02

ESPECIFICACIÓN SENSORIAL

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Apariencia	Ligeramente pastosa.	Visual	Cada lote
Color	Amarillo claro.	Visual	Cada lote
Sabor	Característico a manzana cocinada.	Gustativo	Cada lote
Aroma/Flavor	Frutal, característico a manzana.	Olfativo	Cada lote
Textura	Pulposa	Gustativo	Cada lote

ESPECIFICACIONES FÍSICO QUÍMICAS

ATRIBUTO	RANGO	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Malla	Producto procesado a través de malla 0.020" (0.8 mm).	Análisis de mallas	Cada lote
Brix (20°C) *Sin dilución	12-14	Refractometría directa	Cada lote
pH (20°C) *Sin dilución	3.40- 4.2	Potenciómetro directo	Cada lote
Acidez *% como ácido málico	0.20-0.88	Titulación con NaOH	Cada lote
Viscosidad Bostwick (20°C / 5",cm)	<6	Bostwick directo	Cada lote
Patulinas	50 ppb max	AOAC-974-18 AOAC-995-10	Cada año
Plomo	1,0 mg/kg	NOM-130-SSA1-1995	Cada año
Arsénico	1,0 mg/kg	NOM-130-SSA1-1995	Cada año
Cadmio	0,2 mg/kg	NOM-130-SSA1-1995	Cada año


NOMBRE DEL PRODUCTO PURE DE MANZANA ASEPTICO 12 /14 ° BRIX	
CODIGO INTERNO EAC-001	PRODUCTO TERMINADO
FECHA MODIFICACION 03.12.19	ORIGINAL: 23 ABRIL 2015 REVISION: 02

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	MÉTODO	Frecuencia análisis
Cuenta Total Aerobios	<10 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994/ AOAC 990.12	Cada lote
Coliformes Totales	<10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994/ AOAC 991.14	Cada lote
E.Coli	Negativo	NOM-113-SSA1-1994/ AOAC 991.14 BAM-Capitulo4 Apéndice 2	Cada lote
Hongos	<10 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994/ AOAC 997.02	Cada lote
Levaduras	<10 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994/ AOAC 997.02	Cada lote



NOMBRE DEL PRODUCTO PURE DE MANZANA ASEPTICO 12 /14 ° BRIX	
CODIGO INTERNO EAC-001	PRODUCTO TERMINADO
FECHA MODIFICACION 03.12.19	ORIGINAL: 23 ABRIL 2015 REVISION: 02



Aseguramiento de calidad		
<i>Elaborado por</i>		Ilba Janette Anguiano
<i>Autorizado por</i>		Nancy Alpizar

