

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

### Puré de manzana convencional

1

DESCRIPCION			
<b>Descripción del producto</b>	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.		
<b>Ingredientes</b>	Manzanas frescas, ácido ascórbico (para preservar el color).		
<b>Aditivos</b>	EAC-011 Ácido ascórbico		
<b>Contenido Neto (gal US)</b>	55 (208.20 L)		
<b>Embalaje/ Distribución</b>	Bolsa aséptica de 55 gal. Transmisión de O <sub>2</sub> 0.03 cc 100% O <sub>2</sub> /100 in <sup>2</sup> /día Tambor de 55 gal.		
<b>Identificación</b>	<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.		
<b>Almacenamiento</b>	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.		
<b>Vida útil</b>	24 meses a partir de la fecha de elaboración en condiciones de almacenamiento recomendadas.		
<b>País de origen</b>	México		
<b>Preparación previa a su uso</b>	N.		
<b>Grupos vulnerables</b>	No Identificado		
<b>Normatividad aplicable</b>	Norma del Codex para el puré de manzanas en conserva Codex Stan 17-1981, ISO/TS 22002-1:2009, NOM-130-SSA1-1995.		

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

#### ESPECIFICACIÓN SENSORIAL

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

#### ESPECIFICACIONES FÍSICO QUÍMICAS

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

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



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

