

Jugo Concentrado De Ciruela

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO FRU0007 / VERSIÓN 24120

El jugo concentrado de ciruela es un producto que se obtiene a partir de la extracción del jugo de ciruelas maduras reteniendo las características de sabor y color de la fruta, es fuente de vitamina C, E y K por la naturaleza de la fruta. Se utiliza como ingrediente para jugos, licuados, yogurt, entre otros.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Dosis en base a su aplicación.

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Líquido viscoso
COLOR	Café oscuro
SABOR	Ligeramente a ciruelas caramelizadas

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 500 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 NMP/g
SALMONELLA	Negativo/25 g
E. COLI	Negativo
STAPHYLOCOCCUS	Negativo
AFLATOXINAS TOTALES	Máx. 4 ppb

FISICOQUÍMICAS

°BRIX	Mín. 70°
ACIDEZ TITULABLE (ÁCIDO MÁLICO)	1.5 a 2.2%
VISCOSIDAD	Mín. 8 000 cps
PH	3.2-4.0
ACTIVIDAD DE AGUA	Máx. 0.8
ADITIVOS	Ninguno

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Galón de 55lb
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y humedad relativa de 75 % HR Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ NON-GMO ★ GLUTEN-FREE ★ CARTA GARANTÍA

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.

