FICHA TÉCNICA



TROCITOS DE PIÑA EN ALMIBAR

DESCRIPCION
Los trocitos de piña en almíbar es un producto natural a base de frutas frescas de origen colombiano, azúcar, y aditivos autorizados, este producto es elaborado bajo condiciones higiénicas estrictas y estabilizados mediante aplicación de la pasterización, garantizando así la conservación de excelentes características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas.

COMPOSICION DE LA CONSERVA DE PIÑA
Piña en cubos. Azúcar. Ácido cítrico. Mezcla de edulcorantes naturales y artificiales. Color amarillo. Color caramelo. Preservantes en mezcla.

PARAMETROS DE CALIDAD	
SENSORIALES	
Color	Amarillo, característico a piñas en conserva.
Aroma y sabor	Dulce-ácido, característico a piñas en conserva.
Textura y forma	Cubos consistentes en líquido de gobierno acuoso.
FISICOQUÍMICOS	
Grados Brix	12 ± 2
pH	4.6 ± 0.3
Acidez (Ácido cítrico)	Máximo 1%
MICROBIOLÓGICOS	
Mesófilos	Máximo 1000 U.F.C/Gramo
Hongos y levaduras	Máximo 100 U.F.C./Gramo
Coliformes totales	Menor de 10 U.F.C./Gramo
Coliformes fecales	Ausentes

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE
Empacado en bolsas de polietileno calibre 4 de baja densidad en presentación de libra, 1 kilo y 2.5 kilos.

MANIPULACIÓN Y VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
La conserva de piña mantiene sus características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas durante 4 meses a temperatura ambiente y 60 horas después de abierta en condiciones de refrigeración.