

MANZANA-BANANA

 Última revisión:
02-10-2015

Revisión:

 Redactado por:
César Quezada C

 Verificado por:
César Quezada

 Aprobado por:
Patricio Soto

NOMBRE: MANZANA-BANANA
MARCA: FRUTYU

Copia No Controlada

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este pouch de manzana y plátano es una mezcla de purés sin concentrar, obtenido a partir de frutas correctamente maduras. Sin adición de azúcar, ni agua, ni conservante, ni saborizante, ni colorante artificial. El producto es envasado en doypack individuales de 100 g con tapa plástica de diámetro >2,5 cm.

2. LISTADO DE INGREDIENTES

Puré de manzana, puré de plátano y ácido ascórbico (Vitamina C).

3. PERFIL SENSORIAL

Color:	Amarillo claro
Aspecto:	Puré homogéneo con superficie lisa.
Textura al paladar:	Levemente viscoso
Sabor:	Sabor característico a manzana-plátano

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 7 cucharadas soperas (100 g)		
Porciones por envase: 1		
	100g	1 Porción
Energía (kcal)	76	76
Proteínas (g)	0,4	0,4
Grasas Totales (g)	0	0
H. de C. dis. (g)	18	18
Azúcares Totales (g)	15	15
Fibra dietética (g)	2	2
Sodio (mg)	1	1

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Parámetro	Min	Target	Max	Método de Referencia
Sólidos Solubles (Brix)	14	-	18	ISO 2173
pH	3.0	-	3.9	ISO 1842:1991
Acidez Titulable (% Máfico)	0.2	-	0.4	A.O.A.C 942.15
Consistencia (cm/ 30 s; 20°C)	4	-	8	Bostwick

5. PERFIL MICROBIOLÓGICO

Parámetro	Especificación	Método de Referencia
Recuento Aerobios	< 100 (UFC/g max)	BAM en línea, Enero 2001, Capítulo 3, Recuento Aerobios Mesófilos.
Hongos y Levaduras	< 10 (UFC/g max)	BAM en línea, Abril 2001, Capítulo 18, Mohos, Levaduras y Micotoxinas.
Coliformes	< 10 (UFC/g max)	BAM en línea, Septiembre 2002, Capítulo 4, Enumeración de E. coli y bacterias coliformes.
E. coli	< 3 NMP/g	BAM en línea, Septiembre 2002, Capítulo 4, Enumeración de E. coli y bacterias coliformes.

6. RESIDUOS DE PESTICIDAS, METALES PESADOS Y MICOTOXINAS

Parámetro	Especificación	Método de Referencia
Residuos de pesticidas, metales pesados, micotoxinas	En cumplimiento con las regulaciones de la FDA y el RSA	
Patulina	< 50 ppb	J. Agric. Food Chem. 1993,41,214-216

7. PROCESO DE ELABORACIÓN

Los ingredientes son pesados y mezclados en un estanque. El producto es pasteurizado a una temperatura entre 88°C y 95°C, y luego envasado en caliente en doypacks con cánula tubular, tapados y nuevamente pasteurizados a 90°C (±2°C) para asegurar su esterilidad comercial. El producto es enfriado en un baño de agua y luego secado con aire para ser finalmente empacado.

8. ALMACENAMIENTO

El producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente.

9. VIDA ÚTIL

18 meses desde la fecha de producción, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

Una vez abierto el envase, el producto debe ser almacenado bajo refrigeración y consumido dentro de las 24 horas siguientes.