
	MORA FRUTA		
NAME	Mora Fruta (Rubus glaucus)		
COMPOSICIÓN	Mora Fruta		
PROCESO	Producto 100% Natural. Diámetro aproximado entre 2 y 3 cm.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Sólidos solubles totales, ° Brix 6 -8 grados	Acidez: 2,5 +/- 0.2	pH (20°C): 3,5 +/- 0.2
VITAMINAS Y MINERALES	VitaminA A,B, E, C, Fósforo, Calcio, Magnesio, Potasio y Sodio		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de mesófilos máximo ufc/g : 3000 NMP de coliformes totales/g : < 3 NMP de coliformes fecales/g: < 3 No. de hongos y levaduras máximo ufc/g: 2000 Esporas de clostridium sulfitorreductores ufc/g:< 10		
CONSERVACIÓN	Producto perecedero, susceptible de mal manejo. Se transporta congelado a -18°C, evitando el mezclado con material que sea tóxico, corrosivo o con olores penetrantes.		
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	Empaque:20 Kg en bolsa plástica y caja de cartón. 1 Kg de bolsa de polietileno de baja densidad. 400 g Bolsa de polietileno de baja densidad.		
VIDA ÚTIL	Bajo condiciones de congelación (-18°C), 12 meses		
INVIMA	RSIAM12M05698 INDUSTRIA DE COLOMBIA		
PRODUCIDO POR	FRUGY S.A KILOMETRO N° 12, MANIZALES - CALDAS TELEFONO +57(6) 8743900		
FIRMA _____ JEFE DE PRODUCCIÓN			