
	PULPA DE GUANÁBANA		
NOMBRE	PULPA DE GUANÁBANA (Annona Muricata)		
COMPOSICIÓN	Guanábana, antioxidante: Ácido Ascórbico, Acidulante: Ácido Cítrico		
PROCESO	<p>Producto Natural, sin diluir ni concentrar. La pulpa de fruta de guanábana es extraída mediante un proceso comercial a partir de la fruta en su estado óptimo de madurez, sana y limpia. La pulpa de fruta es libre de partículas extrañas y posee aroma, sabor y color características.</p> <p>Maximo tamaño de partícula: 0.4 mm</p>		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Sólidos solubles totales, ° Brix 11- 13 Grados	Acidez: 0,9+/- 0.3	pH (20°C): 3,5 +/- 0.3
VITAMINAS Y MINERALES	Vitamina C y provitamina A, Fósforo y Calcio		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>Recuento de mesófilos máximo ufc/g : 3000</p> <p>NMP de coliformes totales/g : < 3</p> <p>NMP de coliformes fecales/g: < 3</p> <p>No. de hongos y levaduras máximo ufc/g: 2000</p> <p>Esporas de clostridium sulfitorreductores ufc/g:< 10</p>		
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:180 Kg en caneca metálica. Peso Neto: 180 kg +/- 1 kg Peso Bruto: 195 kg+/- 2 kg, 250 g, 397 g (12 oz), 1000 g x En bolsa de polietileno de baja densidad.		
VIDA ÚTIL	Bajo condiciones de congelación (-18°C), 24 meses		
INVIMA	RSIAM12M05698 INDUSTRIA DE COLOMBIA		
PRODUCIDO POR	FRUGY S.A KILOMETRO N° 12, MANIZALES - CALDAS TELEFONO +57(6) 8743900		
FIRMA			
JEFE DE PRODUCCIÓN			