
	<b>PULPA DE GUAYABA DULCE</b>			
<b>NOMBRE</b>	PULPA DE GUAYABA DULCE (Psidium guajaba)			
<b>COMPOSICIÓN</b>	Pulpa de Guayaba, acidulante (ácido cítrico).			
<b>PROCESO</b>	Producto Natural, sin diluir ni concentrar. La pulpa de fruta de guayaba 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. Máximo tamaño de partícula: 0.4 mm			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	Sólidos solubles totales, ° Brix 7-8 Grados	Acidez: 0,7 +/- 0.3	pH (20°C): 3,5 +/- 0.3	
<b>VITAMINAS Y MINERALES</b>	Vitamina A, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C, D, E y K, Hierro, Fósforo y Calcio			
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	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			
<b>CONSERVACIÓN</b>	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.			
<b>PRESENTACIÓN Y EMPAQUE</b>	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.			
<b>VIDA ÚTIL</b>	Bajo condiciones de congelación (-18°C), 24 meses			
<b>INVIMA</b>	RSIAM12M05698 INDUSTRIA DE COLOMBIA			
<b>PRODUCIDO POR</b>	FRUGY S.A KILOMETRO N° 12, MANIZALES - CALDAS TELEFONO +57(6) 8743900			
<b>FIRMA</b> <hr/> <b>JEFE DE PRODUCCIÓN</b>				