
	PULPA DE MORA		
NAME	Pulpa de mora (Rubus glaucus)		
COMPOSICIÓN	Pulpa de mora, antioxidante (ácido ascórbico), acidulante (ácido cítrico).		
PROCESO	Producto Natural, sin diluir ni concentrar. La pulpa de fruta de mora 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		
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: 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		
SIGNATURE			
MANAGER OF PRODUCTION			