

PROCESOS AGROINDUSTRIALES
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ARÁNDANO DESHIDRATADO

CODIGO	DBB – W	
PRODUCTO	El arándano deshidratado es producido de fruta fresca que es Lavada y luego deshidratada por aire caliente.	
INGREDIENTES	Arándano, Metabisulfito de sodio (como conservante es opcional) Conservante permite mejor color durante almacenamiento.	
COLOR	Azul-morado.	
SABOR	Dulce, típico de la fruta.	
TEXTURA	Firme, pero suave al paladar. No dura ni muy seca.	
APARIENCIA FISICA	bayas enteras deshidratadas de color azul.	
HUMEDAD	13-19%	
PRESERVANTE	100 - 500 ppm SO ₂ – valorado por método de destilación.	
EMPAQUE	Bolsas azules de grado alimentario. 5 bolsas x 2.5 kg en cada caja. Contenedor de 20ft: 8 pallets * 70 cajas + 2 pallet * 65 cajas = 8.625 kg	
ALMACENAMIENTO	15 meses a 4-8 grados Celsius o 6 meses a un ambiente climatizado. Almacenar bajo techo y evitar la exposición al sol.	
MICROBIOLOGIA	Microorganismos aerobios	< 10 000 Cfu/g.
	Hongos y levaduras	< 1 000 Cfu/g.
	Coliformes	< 100 Cfu/g.
	E. coli	Ausente in 10 g.
	Salmonella	Ausente in 25 g.
DEFECTOS	secos < 10% por selección de unidades	

**MATERIAL
EXTRAÑO**

Ausente

GMO's

Este alimento es producido con fruta que no es genéticamente modificada. Todos los ingredientes usados durante la producción tampoco son genéticamente modificados.

EN REPRESENTACIÓN DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES:

Firma:

Fecha:

En Representación del cliente:

Firma:

Fecha:

FECHA DE REVISIÓN: JUNIO 2023

