

PROCESOS AGROINDUSTRIALES
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

COCO DESHIDRATADO

CODIGO	PDC - PK - S1	
PRODUCTO	El Coco deshidratado es producido de fruta fresca que es lavada, pelada, cortada y luego deshidratada por aire caliente.	
INGREDIENTES	Coco, Metabisulfito de sodio	
COLOR	Blanco.	
SABOR	Típico de la fruta.	
TEXTURA	Firme al paladar.	
APARIENCIA FISICA	Bits de 5-15 mm.	
HUMEDAD	3-5 %	
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. Almacenare 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	< 5% con presencia de piel, 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

