

**PROCESOS AGROINDUSTRIALES**  
**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**

**PIÑA DESHIDRATADA**

<b>CODIGO</b>	<b>DPP – R2</b>										
<b>PRODUCTO</b>	La Piña deshidratada es producida de fruta fresca que es lavada, pelada, cortada en cuartos y luego deshidratada por aire caliente.										
<b>INGREDIENTES</b>	Piña, Metabisulfito de sodio (como conservante es opcional) Conservante permite mejor color durante almacenamiento.										
<b>COLOR</b>	Amarillo-beige.										
<b>SABOR</b>	Dulce, típico de la fruta.										
<b>TEXTURA</b>	Firme, pero suave al paladar. No dura ni muy seca.										
<b>APARIENCIA FISICA</b>	¼ de rodajas (< 10 cm) con color uniforme. No muy oscura o manchada. Otros cortes a pedido del cliente.										
<b>HUMEDAD</b>	13-19%										
<b>PRESERVANTE</b>	100 - 500 ppm SO <sub>2</sub> – valorado por método de destilación.										
<b>EMPAQUE</b>	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										
<b>ALMACENAMIENTO</b>	15 meses a 4-8 grados Celsius o 6 meses a un ambiente climatizado. Almacenar bajo techo y evitar la exposición al sol.										
<b>MICROBIOLOGIA</b>	<table> <tr> <td>Microorganismos aerobios</td> <td>&lt; 10 000 Cfu/g.</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras</td> <td>&lt; 1 000 Cfu/g.</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>&lt; 100 Cfu/g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>Ausente in 10 g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausente in 25 g.</td> </tr> </table>	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.
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.										
<b>DEFECTOS</b>	restos de cáscara u ojos < 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**

