

# Jugo concentrado de Pera

**Agrozzi**  
carozzi

## Características

**Ingredientes:** Peras frescas

**Origen ingredientes:** Chile

### Contaminantes:

Los residuos de pesticidas y metales pesados cumplen con la legislación nacional y con los límites establecidos por la legislación del país de destino

### Uso previsto:

El concentrado de jugo se utiliza como base de materia prima para el desarrollo de jugos, mermeladas, alimentos para bebés y otros productos

## Descripción Cualitativa

**Color:** Ámbar cristalino 100% natural

**Sabor:** Característico de peras frescas, libre de sabores extraños

**Olor:** Característico de la pera

**Producto obtenido mediante selección, lavado, trituración, prensado, filtración y concentración del jugo de peras frescas, maduras y sanas.**

**Todas las materias primas y el proceso involucrado en la preparación de este producto están en conformidad con las buenas prácticas de manufactura y bajo estrictas condiciones sanitarias, desarrolladas según las directrices de GMP y HACCP del Codex Alimentarius.**



## Condiciones de almacenamiento y transporte

- **Vida útil:** 2 años a partir de la fecha de elaboración
- **Formatos:** Tambor 55 gal, tambor 60 gal, tote bin, goodpack, flexitank.
- **Almacenamiento:** El producto debe almacenarse a temperatura de refrigeración (<8 °C) para mantener las condiciones originales de color. No es obligación que el transporte del producto se realice bajo condiciones de refrigeración, pero debe considerarse una pérdida de color por el tiempo de transporte a su destino final.
- **Transporte:** El producto se transporta a temperatura ambiente en contenedores metálicos o camiones que cumplen con todas las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para el transporte de alimentos.

## Especificaciones técnicas

Brix	70 +/-1
pH	3,2 - 4,2
Acidez	0,8 - 1,6 %w/w Ac. Málica
Turbidez	< 5 NTU
Claridad	> 95 %T
Tramitancia/Absorbancia	> 35 % T

## Características Microbiológicas

Parametros	Rango
Recuento total	≤ 100 CFU/g
Mohos y levaduras	< 50 CFU/g
Levaduras Osmofilas	< 50 CFU/g
Bacterias acidófilas termófilas	Ausencia
E.coli	<10 CFU/g
Coliformes	Ausencia

## Seguridad y autenticidad

- Este producto se elabora bajo las normativas de las Buenas Prácticas de Manufactura, siguiendo los principios recomendados por el Codex Alimentarius. Además, se encuentra libre de alérgenos y organismos genéticamente modificados (O.G.M.). No ha sido sometido a ningún proceso de radiación. Es un producto de origen natural, exento de preservantes, aditivos, colorantes, azúcar o edulcorantes.