



Agosto 1, 2011

BANANO DESHIDRATADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

VARIEDAD:
ORIGEN:
DESCRIPCIÓN:

Cavendish y Williams
Machala o Quevedo, Ecuador
Banano entero: 10-16.5 cm de largo y 1.7-2.6 cm de ancho
Banano en rodajas: 3 a 5 mm de grosor y 2 a 2.5 cm de diámetro.
Trozos: 2-3 cm de largo
Cubos: 5 a 10 mm
Tiras de Banano: 30-50 mm de largo
Angle Cut: 2 a 2.5 cm de ancho y 4 a 5 cm de largo.

APARIENCIA:

Café claro en los de banana en rodajas y café oscuro en el resto de cortes.

SABOR Y OLOR:
TEXTURA:
HUMEDAD:
METODO DE SECADO:

Banano
Suave y seca
13 – 17%
Deshidratación, productos son 100% naturales, sin SO₂ ni preservantes.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EMPAQUE:

Según especificaciones del cliente
Bolsas 250 grs. a 5 Kg.

EMPAQUE PRIMARIO:
EMPAQUE SECUNDARIO:
MÉTODO DE TRANSPORTE:
FORMA DE TRANSPORTE :
CAPACIDAD DE LA FRUTA:

En cajas de cartón de hasta 20 Kg.
Empacado en bolsas de polipropileno.
Empacado en cajas de cartón.
En contenedores secos
Por avión o barco.
Un contenedor de 20': 6-9 MT dependiendo del producto.

VIDA ÚTIL:

13 meses

DATOS NUTRICIONALES (100 gr)

GRASA TOTAL	0%
SODIO	0%
TOTAL CARBOHIDRATOS	81g
FIBRA DIETETICA	1g
AZÚCAR	60g
PROTEINAS	10g
VITAMINA C	10%
CALCIO	8%
HIERRO	10%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

MICROORGANISMO	ACEPTABLE B2B	METODOLOGÍA	LABORATORIO
Aerobios totales	<1000 cfu/g	3M Petrifilm AOAC 17 th 966.23	Interno Externo
Coliformes totales	<100 cfu/g	3M PETRIFILM AOAC 18 TH 991.14	Interno Externo
Mohos	<100 cfu/g	3M Petrifilm FDA-BAM, CHAPTER 18	Interno Externo
Levaduras	<5000cfu/g	3M Petrifilm FDA-BAM, CHAPTER 18	Interno Externo
Salmonella spp.	Negativo in 375g	AOAC 18 th 967.26 FDA-BAM, CHAPTER 5	Interno Externo

ANÁLISIS QUÍMICO

PARÁMETRO	ACEPTABLE B2B	METODOLOGÍA	LABORATORIO
Humedad (g%)	13 - 17	BM035 Electronic Analyzer AOAC 17 th 934.06	Interno Externo
Sólidos Soluble s(°Brix)	80 - 90	AOAC 17 th 983.17	Externo

ANÁLISIS FÍSICO

PARÁMETRO	ACEPTABLE B2B	METODOLOGÍA	LABORATORIO
Actividad de Agua	Aw < 0.7	Equipo: Rotronic	Interno