



Agosto 19, 2011

## PIÑA DESHIDRATADA

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

VARIEDAD:  
ORIGEN:  
DESCRIPCIÓN:

MD2  
Santo Domingo, Ecuador  
Piña en anillos: 3-5 mm de grosor y 6-9 cm de diámetro.  
Cubos o trozos: 5 a 15 mm de largo y ancho.  
1/8 en anillos: 2-3 cm de largo y ancho.  
Amarillo claro  
Piña  
Suave y seca  
7 – 12%  
Deshidratación, productos son 100% naturales, sin SO2 ni preservantes.

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

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

EMPAQUE:

Según especificaciones del cliente  
Bolsas 250 grs. a 5 Kg.  
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.  
En un contenedor de 20': 6MT  
9 meses

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

## **DATOS NUTRICIONALES (50 gr)**

GRASA	0.00g
GRASA SATURADA	0.00g
CARBOHIDRATOS	45.00g
FIBRA DIETETICA	2.00g
PROTEINAS	1.00g
FIBRA	2.00g
ENERGIA(kcal)	375.98kcal/100g
SODIO	10.00mg

## **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**

<b>MICROORGANISMO</b>	<b>ACEPTABLE B2B</b>	<b>METODOLOGÍA</b>	<b>LABORATORIO</b>
Aerobios totales	<1000 cfu/g	3M Petrifilm AOAC 17 <sup>th</sup> 966.23	Interno Externo
Coliformes totales	<100 cfu/g	3M PETRIFILM AOAC 18 <sup>TH</sup> 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 <sup>th</sup> 967.26 FDA-BAM, CHAPTER 5	Interno Externo

## **ANÁLISIS QUÍMICO**

<b>PARÁMETRO</b>	<b>ACEPTABLE B2B</b>	<b>METODOLOGÍA</b>	<b>LABORATORIO</b>
Humedad (g%)	7 - 12	BM035 Electronic Analyzer AOAC 17th ed. 934.06	Interno Externo
Sólidos Solubles (°Brix)	80 - 90	AOAC 17 <sup>th</sup> 983.17	Externo

## **ANÁLISIS FÍSICO**

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