



Agosto 19, 2011



## UVILLA DESHIDRATADA

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

VARIEDAD:	Physalis Peruviana L.
ORIGEN:	Quito, Ecuador
DESCRIPCIÓN:	Uvilla entera
APARIENCIA:	Naranja encendido - Dorado
SABOR Y OLOR:	Uvilla
TEXTURA:	Suave, masticable, superficie arrugada, similar a la de las pasas
HUMEDAD:	10 – 14%
METODO DE SECADO:	Deshidratación, productos son 100% naturales, sin SO2 ni preservantes.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

EMPAQUE:	Según especificaciones del cliente Bolsas 250 grs. a 5 Kg. En cajas de cartón de hasta 20 Kg.
EMPAQUE PRIMARIO:	Empacado en bolsas de polipropileno.
EMPAQUE SECUNDARIO:	Empacado en cajas de cartón.
MÉTODO DE TRANSPORTE:	En contenedores secos
FORMA DE TRANSPORTE :	Por avión o barco.
CAPACIDAD DE LA FRUTA:	En un contenedor de 20': 6 MT
VIDA ÚTIL:	10 meses

## **DATOS NUTRICIONALES (100 gr)**

GRASA	0.5-1.5g
CARBOHIDRATOS	72 -78 g
AZÚCAR	72 -78 g
PROTEINAS	0.1-0.3g
FIBRA	5-7g
SODIO	N/D
ACIDOS GRASOS SATURADOS	N/D

N/D = No detectado

## **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%)	10 - 14	BM035 Analizador Electrónico AOAC 17 <sup>th</sup> 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