	<b>ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO</b>	Especificación: SPEC.017-PT-FV ED.01 Fecha ED: 22/11/2012 Página 1 de 3
	<b>PULPA DE MANZANA 30 – 32° BRIX</b>  <b>MEZCLA DE VARIEDADES</b>	

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La pulpa de manzana es un producto natural obtenido a partir de mezclas de manzanas frescas, sanas y maduras, las cuales son sometidas a un proceso de triturado, cocción, concentrado, pasteurizado y envasado aséptico, para asegurar su inocuidad y conservación. Sin adición de colorantes, saborizantes, preservantes u otros.

El proceso de elaboración del producto se desarrolla bajo estrictas normas de higiene, cumpliendo con la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control “HACCP”.

## INGREDIENTES

100 % Manzanas. ( Mezcla de Variedades )

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS


Sabor	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Aroma	Característico del producto

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Malla	(pulgadas – mm)	0.020 – 0.5
Sólidos Solubles	(°brix directo a 20°C)	30.0 – 32.0
Consistencia Bostwick	(cm a 15° brix, 30 seg, 20° C)	5.0 – 12.0
pH	(directo a 20 °C)	3.30 – 4.00
Acidez Titulable	(directa, % p/p ácido cítrico anhídrido)	0.60 – 1.20
Recuentos HMC	(% campos positivos)	< 15
Hunter Colorflex	(diluído 8.5 °brix a 20 °C) L	47.00 – 55.00
	a/b	- 0.20 / 0.10

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento Aerobios Mesófilos y Termófilos	(u.f.c. / g)	< 10
Recuento de Hongos y Levaduras	(u.f.c. / g)	< 10
Determinación Lactobacillus	(u.f.c. / g)	< 1

	<b>ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO</b>	Especificación: SPEC.017-PT-FV ED.01 Fecha ED: 22/11/2012 Página 2 de 3
	<b>PULPA DE MANZANA 30 – 32° BRIX</b>  <b>MEZCLA DE VARIEDADES</b>	

#### PESTICIDAS

LMRs de acuerdo a normativas asociadas al país de destino

#### PATULINA

< 50 ppb.

<b>METALES PESADOS (a 11° Brix)</b>	
Cadmio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.1 mg/kg
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.02 mg/kg

<b>APORTE NUTRICIONAL</b>	<b>(100 g)</b>
Energía	121 (kcal)
Proteínas	0.6 (g)
Grasa Total	0.6 (g)
Hidratos de carbono disponible	28.5 (g)
Sodio	≤ 35

\* Nota: Calculo teórico en base a la composición química de los alimentos chilenos, año 1992

#### VIDA UTIL


24 meses es su envase original.

#### GMO

Este producto no contiene ningún material derivado de organismos genéticamente modificados (GMO'S)

#### ALERGERNOS

Producto 100 % natural, libre de elementos alérgenos.

	<b>ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO</b>	Especificación: SPEC.017-PT-FV ED.01 Fecha ED: 22/11/2012 Página 3 de 3
	<b>PULPA DE MANZANA 30 – 32° BRIX</b>  <b>MEZCLA DE VARIEDADES</b>	

<b>PESO NETO</b>		
Bolsa aséptica 55 galones	(Kg)	240 ± 3
Bolsa aséptica de 300 galones	(Kg)	1290 ± 10

<b>ROTULACION</b>
<p>Cada unidad de producto es rotulada con la siguiente información: Nombre del fabricante, n° de lote, fecha/hora de elaboración, nombre del producto, código del producto, peso neto/bruto, cabezal de envasado, planta de origen, ingredientes, vida útil, recomendaciones de almacenamiento, n° de resolución sanitaria, mail de contacto, dirección del fabricante, teléfono/fax de contacto y código de barras.</p>

<b>ENVASE</b>
Bolsa Aséptica de 55 ó 300 galones, con bolsa de polietileno.

<b>EMBALAJE</b>
Tambores de acero laminado de 55 galones con recubrimiento epóxico conforme a la F.D.A / Tote Bins de madera de 300 galones.

<b>ALMACENAMIENTO</b>
<p>En su envase original, almacenar a temperatura ambiente. Se recomienda un apilamiento máximo de 4 pallets de altura (4 tambores por cada pallet) o 4 totes bins de madera, según sea el caso, durante el almacenamiento en bodegas.</p> <p>Una vez abierto mantener el producto refrigerado a una temperatura entre 5 – 10° C.</p>

<b>Elaborado por</b>	Elvis Ovando V. / Administrativo Control Calidad.
<b>Revisado por</b>	Ximena Fernández A. / Jefe Aseguramiento de Calidad.