

PULPA DE PIÑA CONGELADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la Piña madura, sana y limpia.

Sin preservantes ni conservantes químicos, natural, libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.

ORIGEN MATERIA PRIMA

La Piña se trae desde el departamento de Santander.

COMPOSICIÓN

Pulpa de Piña.

CONDICIONES AL RECIBO DE LA FRUTA

El vehículo (pisos, techos, carpas, entre otros), y los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargo, dotación requerida, entre otras.

La materia prima (frutas) es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que hagan bajar la calidad del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño. Luego pasan a Producción para la limpieza y desinfección de los frutos. El incumplimiento de uno de los aspectos anteriores puede ser causal de devolución de la materia prima.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

En nuestra planta, las pulpas son procesadas cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el monitoreo de los Puntos de Control Crítico (APPCC), pasteurizadas y almacenadas en congelación (- 18°C). El tratamiento térmico al que se somete garantiza la inocuidad del producto, resguardando sus características organolépticas y nutricionales. Todas las Operaciones son realizadas bajos altos estándares de calidad, dando cumplimiento a la legislación vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma: Intenso y característico de la Piña madura, fresca y sana.

Color: Intenso y homogéneo característico de la Piña, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.

Sabor: Característico e intenso de la Piña madura, fresca y sana. Libre de cualquier sabor extraño.

Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la Piña.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional/ 100 gramos de porción

Agua	85.1 %
Proteína	0.1 %
Carbohidratos	13.5 %
Fibras	
Cenizas	0.1 %
Calorías	51 Kcal
Calcio	21 mg
Fosforo	10 mg
Hierro	0.4 mg
Tiamina	
Ac. Ascorbico	12 mg
Riboflavina	
Niacina	



EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa de polietileno en presentación de 1000 g y kilo porcionado por 100 g. Coextrucción siete capas de polipropileno y polietilenos de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos.

VIDA ÚTIL

Un año en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.

IDENTIFICACIÓN: LOTE –TRAZABILIDAD

El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números); en las bolsas dicha identificación se hace utilizando tipos. El lote es un código asignado por Tu Granja Express de tal manera que se garantiza su trazabilidad.

FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO

Esta pulpa puede emplearse en la preparación de bebidas, salsas, helados, postres, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de jugos, se recomienda una dilución de una parte de pulpa por 2 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor.

PREPARACIÓN SUGERIDA. Producto apto para toda la población mayor a un año de edad.

MANEJO Y TRANSPORTE

Se transporta y almacena en condiciones de congelación (-18°C), una vez descongelada debe ser consumida en el menor tiempo posible.

El producto se transporta en vehículos apropiados para alimentos. Resolución No. 002505 de 2004 "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles".

Se debe evitar el almacenamiento con productos que puedan alterar sus características organolépticas o que puedan ocasionar una contaminación cruzada.

Se debe evitar golpear o maltratar el material de empaque, quien es el que resguarda y mantiene la calidad del producto.

El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a la luz solar.

NORMATIVIDAD APLICABLE

Decreto 60 de 2002/ Decreto 3075 de 1997 / Resolución 2674 de 2013/ Resolución 3929 de 2013 / Resolución 5109 de 2005/ Resolución 333 de 2011/ Resolución 2505 de 2004/ Resolución 2906 de 2007/ Resolución 4506 de 2013/ Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).