



FICHA TECNICA

Piña en Almíbar 1kg

CÓDIGO: 6302
CÓDIGO EAN: 8427754063020
F.C: 07/06/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Piña en rodajas en almíbar ligero 1kg

Ingredientes: Piña rodajas, agua, azúcar y acidulante; ácido cítrico.

Variedad: *Ananas comosus L*

Clasificación: estandar

Origen: Indonesia

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Peso Escurrido	490 g (mínimo)	pH	3.3-4.2
Peso Neto	825 g (mínimo)	Brix	14-17
Vacío	5 cm Hg (mínimo)	Unidades	8
Conservación	Almacenar en lugar frío y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado en un recipiente no metálico y consumir en 2 días.	Defectos	Manchas: 9 Unidades Aplastados: 6 Unidades Excesivamente delgados: 15 ud Defectos totales: 20 unidades
Vida útil	36 meses desde la fecha de producción (a temperatura ambiente)		
Sabor	Sabor normal y aroma libre de olores ajenos al producto		
Color	Normal para el tipo de variedad, puede haber presencia de imperfecciones		
Textura	Textura razonablemente buena y compacta en estructura. El producto está bastante libre de porosidad.		

Color: Bastante buen color. Algunas de las unidades o masas pueden ser un poco ligeras de sabor pero es característico de la madurez adecuada y procesado de la piña de variedades similares. Eso conlleva a la posibilidad de variaciones marcadas en forma de las características del color de las unidades en cada masa o unidad. Puede contener marcas blancas irradiadas.

Uniformidad de tamaño y forma: Bastante uniformes en forma y tamaño. El diámetro de la rodaja más grande no excede más de 3 mm de la de diámetro más pequeño. La diferencia entre la rodaja más gorda y la más fina no excede de 1,4 veces el peso de la rodaja más fina.

Naturaleza: De buena naturaleza. Maduración razonablemente uniforme, los frutos son compactos en estructura y bastante libres de porosidad. No hay más de 31 g de materia central contenida en 1 libra de peso escurrido.

Manchados: La superficie y manchas que contrastan fuertemente en color y textura con el tejido habitual de la piña.

Aplastados: Una unidad pierde su tamaño o forma habitual debido a daños mecánicos.

Excesivamente delgados: Las porciones de corte exceden un 5% de la forma normal circular.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto comercialmente estéril conforme a la buena práctica de manipulación y aplicable a los estándares industriales.

Envase: El producto es envasado en latas convencionales de metal sanitario de 3 piezas. La terminación de la parte superior e inferior son como el cuerpo con lata recubierta. El cuerpo de la lata (union lateral) está soldada lateralmente. Dimensiones de la lata: 401*411

4. VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	272 KJ / 64 Kcal
GRASAS (g)	<0.5
De las cuales saturadas (g)	0
HIDRATOS DE CARBONO (g)	15
De los cuales azúcares (g)	15
FIBRA ALIMENTARIA (g)	1.0
PROTEÍNAS (g)	<0.5
SAL (g)	<0.01

El contenido de sal es exclusivamente debido a la presencia natural de sodio.