



FICHA TECNICA

Piña dados en su jugo 3kg

Código: 6310
Código EAN: 8427754063105
F.C: 11/08/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dados de piña en su jugo 107 Oz. 50 - 55 rodajas

Ingredientes: Piña dados y zumo de piña

Variedad: *Ananas comosus L*

Clasificación: estandar

Origen: Indonesia

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

| | | | |
|---------------------------|--|-----------------|---|
| Peso Escurrido | 1840 g (mínimo) | pH | 3.3 - 4.2 |
| Peso Neto | 3050 g (mínimo) | Brix | min. 11 |
| Vacío | 5 - 50 cm Hg (mínimo) | Unidad | 50-55 |
| Conservación | Almacenar en lugar frío y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado en un recipiente no metálico y consumir en 2 días. | Defectos | Manchas: 10% de unidades Aplastados: 10% de unidades Excesivamente delgados: 15 ud Defectos totales: 20% de unidades |
| Vida útil | 36 meses desde la fecha de producción (a temperatura ambiente) | Centros | No más de 7% de peso escurrido |
| 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. | | |
| Dimensiones rodaja | Ø interior 26 - 32 mm, Ø exterior 74 - 78 mm, altura 8 - 11 mm | | |

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. No más del 15% de peso escurrido puede consistir en unidades en las que el peso es menor de 3/4 como la media de peso de todos trozos sin cortar.

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 y que están en exceso de 2 mm en la dimensión más larga de la superficie expuesta de la unidad.

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.

4. VALORES NUTRICIONALES

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | POR 100g | RI |
|-----------------------------|------------------|-----|
| VALOR ENERGÉTICO | 238 KJ / 56 Kcal | 3% |
| GRASAS (g) | <0.5 | <1% |
| De las cuales saturadas (g) | 0 | 0% |
| HIDRATOS DE CARBONO (g) | 13 | 5% |
| De los cuales azúcares (g) | 13 | 14% |
| FIBRA ALIMENTARIA (g) | 1.0 | |
| PROTEÍNAS (g) | <0.5 | <1% |
| SAL (g) | <0.01 | <1% |

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

5. 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: 603 x 700.

6. INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, refrigerar en un envase no metálico y consumir en 2 días. Vida útil: para una calidad aceptable, se recomienda consumir en un máximo de 36 meses desde la fecha de producción para consumo humano.