



FICHA TECNICA

Piña en su jugo 1kg

Código: 6306

Código EAN: 8427754063068

F.C: 01/08/2022

F.R.: 17/05/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Piña en rodajas en su jugo 30 Oz.

Ingredientes: Piña rodajas y zumo de piña

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 | min. 11 |
| Vacío | 5 cm Hg (mínimo) | Unidad | |
| Conservación | Almacenar en lugar frío y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado en un recipiente no metálico y consumir en 2 días. | Defectos | Manchas: 2 Unidades Aplastados: 2 Unidades Excesivamente delgados: 4 ud Defectos totales: 4 unidades |
| Vida útil | Para la aceptación de calidad, se recomiendan 36 meses desde la fecha de producción | Centros | |
| 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 28-35 mm, Ø exterior 86-90 mm, altura 11-13 mm | | |

Color: Bastante buen color. Algunas de las unidades o masas pueden ser un poco ligeras de color 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 que afectan a la apariencia del producto.

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 rodaja más gorda no excede mas de 3 mm de la más fina en grosor. El peso escurrido de la rodaja más grande no es mayor de 1,75 veces el peso de la rodaja más pequeña.

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 esteril 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. Fácil apertura también disponible cuando se requiera. Dimensiones de la lata: 401 x 411.

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. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias y sobre cuya presencia en los alimentos deberán informarse. (Según anexo II Reglamento 1169/2011)

| ALÉRGENO: Materia de base o sus derivados* | SI | NO |
|---|----|----|
| CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. * | | x |
| CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos | | x |
| HUEVOS y productos a base de huevo | | x |
| PESCADO y productos a base de pescado. * | | x |
| CACAHUETES y productos a base de cacahuetes | | x |
| SOJA y productos a base de soja (excepto aceite refinado).* | | x |
| LECHE y sus derivados (incluida la lactosa). * | | x |
| Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alhóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados | | x |
| APIO y productos derivados | | x |
| MOSTAZA y productos derivados | | x |
| GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo | | x |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/L en términos de SO ₂ | | x |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | x |

* Excepto la lista de sustancias excluidas en el Reglamento 1169/2011

INFORMACIÓN SOBRE OGM: Este artículo no está fabricado con productos o derivados de Organismos Genéticamente Modificados.