



# FICHA TECNICA

## Piña en su jugo 3kg

Código: 6305

Código EAN: 8427754063051

F.C: 02/06/2022

F.R.: 17/05/2023



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Piña en rodajas en su jugo 107 Oz. 50 - 55 rodajas

**Ingredientes:** Piña rodajas y zumo de piña

**Variedad:** *Ananas comosus L*

**Clasificación:** estandar · **Origen:** Indonesia

## 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

<b>Peso Escurrido</b>	1790 g (mínimo)	<b>pH</b>	3.3-4.2
<b>Peso Neto</b>	3050 g (mínimo)	<b>Brix</b>	min. 11
<b>Vacío</b>	5 cm Hg (mínimo)	<b>Unidad</b>	50-55
<b>Conservación</b>	Almacenar en lugar frío y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado en un recipiente no metálico y consumir en 2 días.	<b>Defectos</b>	Manchas: 9 Unidades Aplastados: 6 Unidades Excesivamente delgados: 15 ud Defectos totales: 20 unidades
<b>Vida útil</b>	36 meses desde la fecha de producción (a temperatura ambiente)	<b>Centros</b>	No más de 7% de peso escurrido
<b>Sabor</b>	Sabor normal y aroma libre de olores ajenos al producto		
<b>Color</b>	Normal para el tipo de variedad, puede haber presencia de imperfecciones		
<b>Textura</b>	Textura razonablemente buena y compacta en estructura. El producto está bastante libre de porosidad.		
<b>Dimensiones rodaja</b>	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. 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 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.

**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.

### 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> ), alfóncigos ( <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 <sub>2</sub>		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.