

Pure de Manzana



16 BRIX

Descripción Especificación sensorial Especificaciones físico químicas Análisis microbiológico Información nutrimental

Descripción

Ingredientes	Manzanas frescas, ácido ascórbico (para preservar el color).	
Aditivos	E300 Ácido ascórbico	
Contenido Neto (gal US)	55 (208.20 L)	
Empaque	Bolsa aséptica de 55 gal. Transmisión de O2 0.03 cc 100% O2/100 in2/día	
Embalaje	Tambor de plástico de 55 gal.	
Identificación	Bolsa aséptica	Etiqueta con nombre del producto, código, ingredientes, contenido neto, lote, fecha de caducidad y tabla nutrimental.
	Empaque secundario	Etiquetado con nombre del producto, código, ingredientes, contenido neto, lote y fecha de caducidad.
Almacenamiento	Almacenar a temperatura ambiental (25°C), protegida de la luz, polvo y humedad (55-65% HR). Una vez abierta la tapa deberá permanecer en refrigeración.	
Vida útil	24 meses a partir de la fecha de elaboración.	
País de origen	México	

Especificación Sensorial

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANALISIS
Apariencia	Ligeramente pastosa.	Visual.	Cada lote.
Color	Amarillo claro.	Visual.	Cada lote.
Sabor	Característico a manzana cocida,frutal.	Gustativo.	Cada lote.
Aroma/Flavor	Frutal, característico a manzana.	Olfativo.	Cada lote.
Textura	Tersa.	Gustativo.	Cada lote.

Especificaciones Físico Químicas

ATRIBUTO	RANGO	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Malla	Producto procesado a través de malla “0.020” (0.5mm).	Análisis de mallas.	Cada lote.
Brix (20°C) *Sin dilución	16-18	Refractometría directa.	Cada lote.
pH (20°C) *Sin dilución	3.10-4.6	Potenciómetro directo.	Cada lote.
Acidez *% como ácido cítrico	0.50-0.67	Titulación con NaOH.	Cada lote.
Materia seca soluble (20°C)	17%(m)	Secado/Refractometría directa.	Cada lote.
H.M.C.	<16%	Conteo mohos método Howard.	Cada lote.
Viscosidad Bostwick (20°C / 5",cm)	<6	Bostwick directo.	Cada lote.
Color L *Dilución a 8.5 Brix	>47	Método Hunter Lab.	Cada lote.
Patulinas	50 ppb max	AOAC-974-18 AOAC-995-10	Cada año.
Arsénico	3mg/kg máx.	AOAC986.15	Cada 6 meses.

Análisis Microbiológico

PARÉMETRO	LÍMITE DE ACEPTACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Cuenta Total Aerobios	<10 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994/ AOAC 990.12	Cada lote.
Coliformes Totales	<10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994/ AOAC 991.14	Cada lote.
E.Coli	Negativo	NOM-113-SSA1-1994/ AOAC 991.14 BAM-Capitulo4 Apéndice 2	Cada lote.
Hongos	<10 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994/ AOAC 997.02	Cada lote.
Levaduras	<10 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994/ AOAC 997.02	Cada lote.
Salmonella	Ausente en 25 g	NOM-114-SSA1-1994/ Método Reveal.	Cada lote.
Listeria Monocytogenes	Ausente en 25 g	AOAC 960701	Cada 6 meses.

Información Nutrimental

Porción:	100g
Porciones por envase:	
Cantidades por porción	
Energía kcal (kJ)	50 (211)
Grasa total (de la cual)	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas monoinsaturadas	0 g
Grasas poliinsaturadas	0 g
Colesterol	0 mg
Carbohidratos	12.44 g
Azúcares	10.01 g
Fibra	1.24 g
Proteínas	0.1 g
Vitaminas y Minerales	
Sodio	0.78 mg

NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Una Porción De 100g Aporta

Grasa saturada	Otras Grasas	Azúcares Totales	Sodio	Energía
0	0	40	1	50
cal/kcal	cal/kcal	cal/kcal	cal/kcal	cal/kcal
0%	0%	11%	0%	2%