

Puré de Guayaba

Descripción del producto

Se obtiene de la parte comestible de guayabas maduras, limpias, que se reducen a puré y se tamiza para eliminar del producto restos de pieles, semillas u otras partículas indeseables.

Se adiciona Ácido cítrico como regulador de acidez y Ácido ascórbico como antioxidante.

No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales.

Variedades

Producto natural y saludable que se elabora principalmente a partir de la variedad Enana roja cultivada en el país.

Características de Calidad

El puré tiene tonalidades desde rosa claro a intenso, uniforme, homogéneo, con brillo. Aroma frutal, natural, limpio. Olor y sabor definido a guayaba. Fluidéz moderada, con cuerpo. Suave, se admite ligera arenosidad.

Sólidos Solubles (°Bx)	8 máx.
pH	3.8-4.2
Ácido ascórbico (mg/kg)	300 mín
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	0
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	0

Almacenamiento y Conservación

Un año a temperatura de 2 a 8°C a partir de la fecha de producción. Congelar una vez abierto.

Seguridad para el consumidor

El cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, el plan HACCP y el envasado aséptico del producto garantizan su inocuidad, calidad sensorial, durabilidad y fácil manejo.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-4496/16.

Envase

Bidones de acero recubiertos en su interior con pintura de grado alimentario,

cierre hermético, con suncho, conteniendo: Bolsa de polietileno y bolsa aséptica de 55 galones, peso neto de 200 kg y código de producto: 8500004110603.



Empresa Agroindustrial Ceballos UEB Industrial Ceballos

Carretera a Ceballos km 12 ½, Ciego de Ávila, Cuba.

Telef. (53 33)237501 Ext.137 Email: comercial@dcballos.co.cu