

Puré de Plátano

Descripción del producto

Se obtiene de la parte comestible de plátanos maduros, sin corteza, que se reducen a puré y se tamiza para eliminar del producto terminado partículas indeseables.

Durante el proceso se adiciona ácido ascórbico como antioxidante y ácido cítrico como regulador de acidez.

No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales.

Variedades

Producto natural y saludable que se elabora a partir de las variedades Cavendish, FHIA-18 y FHIA-21, cultivadas en el territorio avileño.

Características de Calidad

El puré tendrá color crema claro, pudiendo presentar vetas de mayor intensidad. Brillo marcado, uniforme. Aroma frutal, natural, limpio. Olor y sabor definido a plátano fruta, predominio de notas dulces. Viscosidad moderada. Ligera astringencia.

Sólidos Solubles ("Bx)	17 mín.
pH	3.8-4.2
Ácido ascórbico (mg/kg)	300 mín
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	2 máx.
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	500 máx.

Almacenamiento y Conservación

Un año a partir de la fecha de producción a -18 °C de temperatura. Una vez abierto: Hasta un mes a -18 °C de temperatura.

Seguridad para el consumidor

El cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación y el plan HACCP, junto a la combinación de tratamientos de pasteurización / congelación, aseguran la obtención de un producto inocuo con excelentes características sensoriales.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: 017/14-CXXVIII.

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 190 kg.



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