

Jugo Simple de Naranja

Descripción del producto

Jugo obtenido de la parte comestible de naranjas maduras, limpias y cuidadosamente seleccionadas, que ha sido filtrado para eliminar del producto terminado la pulpa, restos de semillas u otras partículas indeseables.

No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales. Contamos con las facilidades necesarias para el procesamiento de naranjas orgánicas.

Variedades

Producto natural, fresco y saludable obtenido a partir de naranjas cultivadas en el país.

Características de Calidad

El jugo tiene color amarillo claro hasta naranja intenso, homogéneo, turbidez uniforme, con brillo. Aroma natural, fresco, cítrico. Olor y sabor definido naranja con ligero predominio de notas ácidas. Fluido, con cuerpo ligero.

Sólidos Solubles (°Bx)	10.0 mín.
pH (u pH)	4.5 máx.
Contenido de pulpa (%)	12.0 máx.
N. de Formol (ml 0.1 mol NaOH/100ml)	15-26
Davis [naringina] (mg/L)	250-700
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	2 máx.
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	500 máx.
Conteo de coliformes totales (col/ml)	5* máx. *Ausencia de E. coli.

Almacenamiento y Conservación

Un año a temperatura de -18°C a partir de la fecha de producción. 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. Cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-1796/15.

Envase

Bidones de acero recubiertos en su interior con pintura de grado alimentario, cierre hermético, con suncho, conteniendo: Doble bolsa de polietileno 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

