

Jugo Simple de Piña

Descripción del producto

Jugo obtenido de la parte comestible de piñas maduras, limpias y cuidadosamente seleccionadas, que ha sido filtrado para eliminar del producto terminado partículas indeseables.

No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales.

Variedades

El producto se obtiene a partir de piñas de las variedades Española roja y MD-2 cultivadas en el país.

Características de Calidad

El jugo tiene tonalidades desde amarillo claro hasta naranja intenso, dependiendo de la variedad que provenga. Homogéneo, con turbidez uniforme. Aroma fresco, natural. Olor y sabor definido a piña con equilibrio entre el dulce y la acidez. Fluido, provoca sensación de ligero picor.

Sólidos Solubles (°Bx)	11.0 mín.
pH (u pH)	4.2 máx.
Contenido de pulpa (%)	4.0 máx.
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.

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