

# 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