

Néctares de Frutas Tropicales

Descripción del Producto

Elaborado a partir de jugos y puré de frutas simples o concentrados, agua osmotizada y azúcar refinado.

Se adiciona Ácido cítrico como regulador de acidez.

No contiene colorantes, ni aromas artificiales.

Contamos con una amplia gama de néctares, entre ellos destacan los sabores: naranja, mango, piña, guayaba, toronja, limón, fruta bomba y las mezclas: naranja - piña, naranja - mango, naranja - plátano y naranja - fruta bomba.

Variedades

Se utilizan los jugos o purés obtenidos a partir de las diferentes variedades de frutales cosechados en el país.

Características de Calidad

Los néctares tienen color característico de la fruta o mezcla de frutas de la cual provienen, homogéneos. Aroma natural, fresco, frutal. Olor y sabor definido a la fruta o mezcla de frutas que lo componen, con ligero predominio del dulzor. Fluido, cuerpo ligero.

Sólidos Solubles (°Bx)	12.0- 14.0
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	0
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	0

Almacenamiento y Conservación

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

Seguridad para el consumidor

El producto se realiza cumpliendo las buenas prácticas de manufactura y el plan HACCP, todo lo cual permite la obtención de un producto inocuo con excelentes características sensoriales.

Los productos cuentan con Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba. Se encuentran identificados, además, con códigos de productos o barra para facilitar las actividades de comercialización.

Envase

Bolsas asépticas de 10 L.

Envases flexibles tipo doypack (stand up) de 250 y 500 ml.

