

Coctel de Frutas Tropicales

Descripción del Producto

Elaborado a partir de la mezcla de al menos tres tipos de jugos y purés de frutas simples o concentrados, agua osmotizada y azúcar refinado.

Se adiciona Ácido cítrico como regulador de acidez.

No contiene colorantes, ni aromas artificiales.

Nuestro portafolio cuenta con una amplia gama de cocteles, entre ellos destacan los sabores: naranja-mango-piña, naranja-mango-plátano, piña-mango-maracuyá, naranja-mango-piña-maracuyá, piña-plátano-mango-maracuyá y naranja-piña-plátano-mango-maracuyá.

Variedades

Se obtienen a partir del procesamiento de los frutos de las diferentes variedades de frutales cosechados en el país.

Características de Calidad

El coctel tendrá el color resultante de la mezcla de la cual proviene, homogéneo, con brillo. Aroma natural, frutal. Olor y sabor característico de la mezcla empleada, es usual un equilibrio en los sabores que lo componen, aunque a petición del cliente pueden destacarse unos más que otros. Predominio ligero de las notas dulces. Fluido, con 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.



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