

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO
Cod. Esp.:Zumo kaki 1b

PRODUCTO: ZUMO DE KAKI

COMPOSITION: Zumo natural de Kaki obtenido de frutos *Diospyros kaki*.

INGREDIENTES: 100% zumo kaki.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS:

Parámetros	Sistema de medida	Valores
Sólidos solubles	Lectura refractométrica	13-17
Acidez(g ac. cítrico/100 g)	Método volumétrico hasta pH 8.1	0.1 ± 0.05
Ratio(grado de madurez)	Brix / acidez	200 ± 50
pH	pHmetro digital	4.80 ± 0.5
Pulpa suspendida (%v/v)	Centrifugación 10 min 3000g (5000 rpm r:10.6)	10-30 %

CARACTERISTICAS ORGANOLPEPTICAS

Color anaranjado intenso, típico del zumo de kaki.

Sabor dulce y afrutado. Ausencia de olores o sabores extraños .

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

		(cisterna)	(bidones congelados)
Aerobios totales(ufc/ml)	Orange Serum Agar, 30 °C / 72 h	< 5000	<3000
Levaduras (ufc/ml)	RB-Cloranfenicol Agar 22-25° C / 5 días	< 3000	<1000
Hongos (ufc/ml)	RB-Cloranfenicol Agar 22-25°C / 5 días	<100	<50

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Cisternas 25 tons aptas para transporte alimentario. Temperatura carga <4°C.
- Bidones congelados provistos de bolsa de polietileno grado alimentario 190 kgs peso neto. Transporte en camiones en condiciones de congelación (-18°C).

VIDA UTIL RECOMMENDADA:

Para entregas en cisternas, producto líquido: Max. 3 días después de la carga a Tª<4° C.

Para entregas en bidones, producto congelado: 2 años en almacenamiento congelado (-18°C).

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Este producto no contiene ninguna sustancia alergénica mencionada en el anexo III Directiva 2007/68/EC.

DECLARACIÓN GMO

Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas libres de organismos genéticamente modificados, por ello no son de aplicación los reglamentos EC/1829/2003 and EC/1830/2003.