



Especificaciones Técnicas de **Pulpa de Guayaba**

- Nombre Comercial:** Pulpa de Guayaba
Nombre del Producto: Pulpa de Guayaba
Ingredientes: Guayabas (Psidium guajava) y sorbato de potasio.
Uso e Industria Destino: Utilizada en la industria de jugos, néctares, heladerías, comedores y dulcerías.

Descripción del Producto La pulpa de guayaba es extraída de la parte comestible y jugosa de guayabas frescas (tipo Martinica Roja). Las frutas son estrictamente seleccionadas, lavadas, peladas, molidas y refinadas mediante un tamiz de 0,5 mm. Posteriormente, el producto se somete a pasteurización bajo temperaturas y tiempos controlados, para luego ser envasado y congelado en tambores de 180 kg. Presenta un rango de sólidos solubles de 7,0 a 8,5 °Brix.

Presentación y Empaque

- Empaque: Bolsas transparentes de polietileno de baja densidad (PEBD).
- Presentación / Peso: Tambores de 180 kg (u otras presentaciones según requerimiento del cliente).

Almacenamiento y conservación

- Condiciones de Almacenamiento: Paletas limpias de 1,2 m x 1,2 m (4 tambores o envases plásticos por paleta).
- Temperatura de Almacenamiento: -15 °C a -18 °C.
- Vida Útil: 24 meses (en congelación).
- Recomendaciones: Mantener alejado de fuentes de calor y de la radiación solar directa.

Etiquetado y Rotulado Cada recipiente se identifica con los siguientes datos:

- Nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, marca, fechas de fabricación y vencimiento, N° de lote, peso bruto y peso neto.

*imagen referencial



Especificaciones Técnicas de

Pulpa de Guayaba

teléfono
(+58) 424 602 82 39

email
globalbridgecrp@gmail.com

web
globalbridgecrp.com



Transporte

Transportar en camiones cava equipados con sistema Thermo King para garantizar la temperatura de congelación (-15 °C a -18 °C).
Mantener los envases siempre en posición vertical, debidamente asegurados y en un solo nivel.
Evitar el almacenamiento o transporte conjunto con productos que puedan alterar sus características organolépticas o generar contaminación cruzada.
Cumplir con las condiciones higiénicas y normas de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos (Almacenamiento y Transporte).

Requisitos Físico-Químicos

ANALISIS	Unidad	Valores		Método
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	7	8,5	COVENIN 924-83
Acidez Titulable*	% m/v	0,38	0,45	COVENIN 1151-77
Ph		3,3	4,5	COVENIN 1315-79
Puntos Negros	Pn/Pulg2	-	10	-

Requisitos Organolépticos

- Aspecto: Textura suave, fluida, ligeramente granulada y libre de trazas de oscurecimiento.
- Color: Rosado característico, libre de cualquier color extraño.
- Olor: Aromático con un ligero toque floral, libre de olores extraños.
- Sabor: Dulce y ligeramente ácido, característico de la guayaba, libre de sabores extraños.

Requisitos Microbiológicos

ANALISIS	VALORES	Método
MESÓFILOS AEROBIOS	<10UFC/g	COVENIN 902-87
COLIFORMES TOTALES	<10UFC/g	COVENIN 3047-93
MOHOS Y LEVADURAS	<10UFC/g	COVENIN 1337-90
ACIDURICOS	<10UFC/g	COVENIN 3123-94
BAM	<10UFC/g	COVENIN 1126-22