



Especificaciones Técnicas de **Pulpa de Parchita con Semilla**

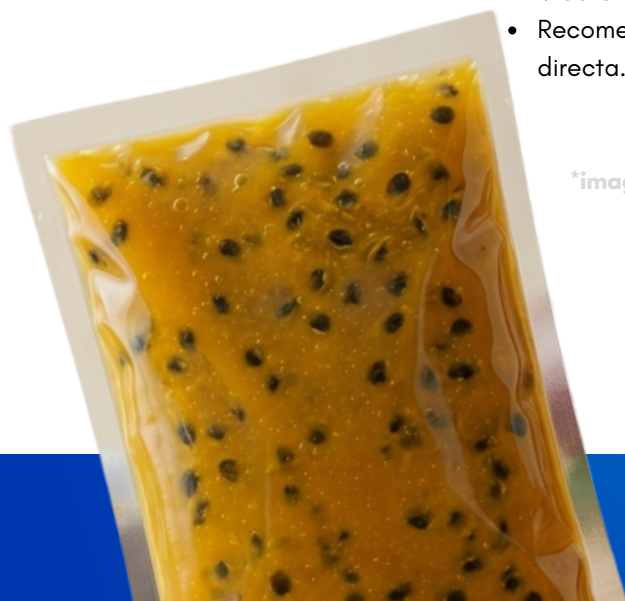
- Nombre Comercial:** Pulpa de Parchita / Mota
- Nombre del Producto:** Pulpa Con Semilla de Parchita
- Ingredientes:** Ingredientes: Parchita (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) y sorbato de potasio.
- Uso e Industria Destino:** Utilizada en la industria de jugos, heladerías, comedores, elaboración de yogures, entre otros.

Descripción del Producto La pulpa / mota de parchita con semilla es extraída de la parte comestible y carnosa de parchitas amarillas (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) sanas y frescas, con un grado de madurez adecuado. Las frutas son seleccionadas estrictamente, lavadas con abundante agua limpia para liberar la superficie de sustancias perjudiciales, y cortadas manualmente. Se extrae el endocarpio (incluyendo la semilla). Posterior a los procesos de refinado/control físico y pasteurización a tiempos y temperaturas controladas, es envasada en bolsas y cajas/cestas plásticas.

- Presentación y Empaque**
- Empaque: Envasada en bolsas transparentes de polietileno de baja densidad (PEBD) dentro de cajas o cestas plásticas.
 - Presentación / Peso: Bolsas de 20 kg (o según las especificaciones del cliente).

- Almacenamiento y conservación**
- Condiciones de Almacenamiento: Cajas plásticas sobre paletas limpias de 1,2 m x 1,2 m.
 - Temperatura de Almacenamiento: -15 °C a -18 °C.
 - Vida Útil: 24 meses (congelado).
 - Recomendaciones: Mantener alejado de fuentes de calor y de la radiación solar directa.

*imagen referencial



Pulpa de Parchita con Semilla



Etiquetado y Rotulado

Cada unidad empaquetada se identifica adecuadamente con la siguiente información:

- N° de Registro Sanitario
- Nombre y dirección de la empresa
- Nombre del producto
- Fechas de fabricación y vencimiento
- Número de lote
- Peso bruto y peso neto

Transporte

Transportar en camiones cava con equipo Thermo King para mantener la temperatura de congelación (-15 °C a -18 °C).

Las cajas deben mantenerse en posición vertical, bien aseguradas y en un solo nivel.

Evitar el transporte junto a productos que puedan alterar sus características organolépticas o generar contaminación cruzada.

Cumplir con las condiciones higiénicas según las Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos (Almacenamiento y Transporte).

Requisitos Físico-Químicos

ANALISIS	Unidad	Valores		Método
		Mínimo	Maximo	
Sólidos Solubles	°Bx	10	11	COVENIN 924-83
Acidez Titulable	% m/v	3	5	COVENIN 1151-77
PH	-	2,5	3,5	COVENIN 1315-79

Requisitos Organolépticos

- Aspecto: Fluida, homogénea, propia de la pulpa con semilla de parchita fresca y madura (sin concha).
- Color: Amarillo intenso, característico de la pulpa de parchita, homogéneo y libre de colores extraños.
- Olor: Aroma tropical, característico de la parchita fresca, libre de cualquier olor extraño.
- Sabor: Tropical (dulce-ácido), característico de la parchita fresca sin sabores extraños.

