



Especificaciones Técnicas de **Pulpa de Parchita Sin Semilla**

- Nombre Comercial:** Pulpa de Parchita Sin Semilla
Nombre del Producto: Pulpa Sin Semilla de Parchita
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 sin semilla es extraída de la parte comestible de parchitas amarillas (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado. Las frutas son seleccionadas estrictamente y lavadas con abundante agua limpia para eliminar cualquier sustancia perjudicial en su superficie, para luego ser cortadas manualmente.

Posteriormente, se extrae el endocarpio (que incluye las semillas) y se somete a un primer molienda/tamizado (tamiz de 0,5 mm) en acero inoxidable para separar la semilla. Luego, el producto pasa por un refinado (tamiz de 0,2 mm) para reducir grumos y eliminar puntos negros. Finalmente, se pasteuriza a temperaturas y tiempos controlados, y se envasa en bolsas y 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 requeridas por el cliente).

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

*imagen referencial



Pulpa de Parchita Sin 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

Debe transportarse en vehículos tipo cava equipados con sistema Thermo King para garantizar la cadena de frío (-15 °C a -18 °C).

Las cajas/cestas deben colocarse en posición vertical, debidamente aseguradas y en un solo nivel.

No debe transportarse junto a productos que puedan alterar sus propiedades organolépticas o generar contaminación cruzada.

El transporte debe cumplir con las condiciones higiénicas y normativas vigentes de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos (Almacenamiento y Transporte).

Requisitos Físico-Químicos

ANALISIS	Unidad	Valores		Método
		Mínimo	Maximo	
Sólidos Solubles	°Bx	11	14	COVENIN 924-83
Acidez Titulable	% m/v	2	4	COVENIN 1151-77
PH	-	2	3,5	COVENIN 1315-79
Puntos Negros	Pn/pulg2	1	10	-

Requisitos Organolépticos

- Aspecto: Líquido y homogéneo, característico de la pulpa de parchita fresca y madura, libre de concha y semillas.
- Color: Amarillo intenso, homogéneo y exento de colores extraños.
- Olor: Aroma tropical intenso, característico de la parchita fresca, libre de olores extraños.
- Sabor: Tropical (dulce-ácido), característico de la fruta fresca y libre de sabores extraños.

