



Especificaciones Técnicas de **Rodajas de Piña**

- Nombre Comercial:** Piña en Almíbar Diluido
Nombre del Producto: Rodajas de Piña en Almíbar Diluido
Ingredientes: Piña, azúcar, ácido cítrico y agua.
Uso e Industria Destino: Utilizadas en la industria de jugos, néctares, heladerías, dulcerías, reposterías y para consumo directo.

Descripción del Producto Las rodajas de piña en almíbar diluido son elaboradas a partir de la parte comestible y carnosa de piñas estrictamente seleccionadas. A la fruta se le retira la cáscara y el corazón mediante troquelado y posteriormente se rebana. Las rodajas se sumergen en almíbar cocido (azúcar diluida en agua) y se envasan en cuñetes de 5 kg, 10 kg y 18 kg (o según requerimiento).

- Dimensiones por Rodaja: Diámetro exterior: 75 mm; Diámetro interior: 20 mm; Espesor: 10 mm.
- Peso Aprox. por Rodaja: 35 g.

Presentación y Empaque

- Empaque: Doble bolsa interior de polietileno colocada dentro de cuñetes o cestas plásticas.
- Presentación / Peso: Cuñetes / Cestas plásticas de 5 kg, 10 kg y 18 kg (o según las especificaciones del cliente).

Almacenamiento y conservación

- Condiciones de Almacenamiento: Paletas limpias de 1,2 m x 1,2 m (cuñetes/cajas plásticas).
- Temperatura de Almacenamiento: -1 °C a -5 °C.
- Vida Útil: 12 meses.
- Recomendaciones: Mantener alejado de fuentes de calor y de la radiación solar directa.

Etiquetado y Rotulado

Cada caja está identificada con los siguientes datos:

- 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.



*imagen referencial

Especificaciones Técnicas de

Rodajas de Piña

teléfono
(+58) 424 602 82 39

email
globalbridgecrp@gmail.com

web
globalbridgecrp.com



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	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx-RODAJAS	10	12	COVENIN 924-83
	°Bx-ALMIBAR	18	25	
Acidez Titulable*	% m/v	0,6	0,8	COVENIN 1151-77
ph	-	3,5	4	COVENIN 1315-79

Requisitos Organolépticos

- Aspecto: Líquido de poca viscosidad, homogéneo, suave y fluido, sin trazas de oscurecimiento.
- Color: Amarillo claro, característico de la piña fresca, libre de materiales extraños.
- Olor: Aroma dulce tropical característico de la piña fresca y madura, libre de cualquier olor extraño.
- Sabor: Tropical dulce-ácido característico de la piña fresca y madura.

