



## Especificaciones Técnicas de

# Pulpa de Piña (en Tambores)

- Nombre Comercial:** Pulpa de Piña  
**Nombre del Producto:** Pulpa de Piña  
**Ingredientes:** Piña y sorbato de potasio.  
**Uso e Industria Destino:** Destinada a la industria de jugos, heladerías, comedores y para consumo directo.

**Descripción del Producto** La pulpa de piña es extraída de la parte comestible y carnosa de piñas frescas y sanas (variedad Española Roja), con un grado de madurez adecuado. Son estrictamente seleccionadas y lavadas con abundante agua limpia para eliminar cualquier sustancia perjudicial en su superficie. Posteriormente, se pelan manualmente, se muelen y refinan (tamiz de 0,2 mm) para reducir grumos y eliminar puntos negros. Finalmente, el producto se pasteuriza a temperaturas y tiempos controlados para luego ser envasado en tambores de 180 kg (o según especificación del cliente). Presenta un rango de sólidos solubles de 10 a 13 °Brix.

**Presentación y Empaque**

- Condiciones de Almacenamiento: Paletas limpias de 1,2 m x 1,2 m (4 tambores por paleta).
- Temperatura de Almacenamiento: -15 °C a -18 °C.
- Vida Útil: 12 meses (congelado).
- Recomendaciones: Mantener alejado de fuentes de calor y de la radiación solar directa.

**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: 12 meses (congelado).
- 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

# Pulpa de Piña (en Tambores)



## Transporte

- Transportar en camiones cava para preservar la temperatura de conservación ( $-1^{\circ}\text{C}$  a  $-5^{\circ}\text{C}$ ).
- Los recipientes deben mantenerse en posición vertical, bien asegurados y en un solo nivel.
- El transporte debe cumplir con las condiciones higiénicas según las normas de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos (Almacenamiento y Transporte).

## Requisitos Físico-Químicos

| ANÁLISIS          | Unidad              | Valores |        | Método          |
|-------------------|---------------------|---------|--------|-----------------|
|                   |                     | Mínimo  | Máximo |                 |
| Sólidos Solubles  | $^{\circ}\text{Bx}$ | 10      | 14     | COVENIN 924-83  |
| Acidez Titulable* | % m/v               | 0,5     | 0,8    | COVENIN 1151-77 |
| pH                | -                   | 3       | 4      | COVENIN 1315-79 |
| Puntos Negros     | Pn/pulg2            | 1       | 10     | -               |

## Requisitos Organolépticos

- Color: Rodajas de color ámbar; almíbar de color marrón claro.
- Olor: Característico de la piña madura, libre de cualquier olor extraño.
- Sabor: Piña madura endulzada, libre de sabores extraños.

