



Especificaciones Técnicas de **Pulpa de Piña**

- Nombre Comercial:** Pulpa de Piña
Nombre del Producto: Pulpa de Piña
Ingredientes: Ingredientes: Piña y sorbato de potasio.
Uso e Industria Destino: Utilizada en 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 es pasteurizado a temperaturas y tiempos controlados y envasado en cajas y bolsas plásticas. Presenta un rango de sólidos solubles de 10 a 13 °Brix.

Presentación y Empaque

- Empaque: Envasada en bolsas transparentes de polietileno de baja densidad (PEBD) contenidas en cajas o cestas plásticas.
- Presentación / Peso: Bolsas de 20 kg (o según los requerimientos 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: 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

Especificaciones Técnicas de Pulpa 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	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

- 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.



J508565770 GLOBAL BRIGDE CORP, C.A.