



ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION

EAC 610

Revisión: 1

21/07/2017

Página 1 de 3

PRODUCTO / PRODUCT:

PULPA DE GUANABANA CONGELADA / FROZEN SOURSOP PULP

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Pulpa natural de palta, de consistencia espesa, obtenida de frutos sanos y en madurez óptima del *Annona muricata*. El fruto se selecciona, limpia, desinfecta, corta, despita y despulpa. La pulpa se embolsa y congela hasta obtener en el centro térmico una temperatura de -18°C . La pulpa con conservantes naturales guarda las propiedades nutritivas de la fruta y permiten varios usos en la industria alimenticia y de bebidas.

*This product is elaborated from fresh, natural pulp when the *Annona muricata*, reaches its optimum maturity. Fruit is selected, cleaned, disinfected, cut, spitted off and the pulp is separated from skin. Finally, the product is packed and frozen in cooling chambers at -18°C . The pulp, with natural additives, keeps its nutritional properties which permits many uses in the food and drinks industry.*



CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS

Ingredientes / Ingredients	100% Guanabana / 100% soursop
Color / Color	Blanco grisáceo, característico del fruto sano y maduro. / grayish white, typical from healthy and mature fruit.
Sabor y olor / Flavour and aroma	Típico del fruto maduro y sano, libre de sabores extraños / Typical from mature and healthy fruit, free from foreign flavours.
Consistencia / Consistency	Suave, consistente, fluido y homogénea, cremoso / Soft, consistency, fluid and homogeneous, creamy.
° Brix	12 – 15
pH	3.6 – 4.2
Sellado / Bag closing	Hermético / Hermetic

DEFECTOS / DEFECTS

Objetos extraños / Foreign material	Ausencia / Absence
Partículas de semillas / seed's particles	Ausencia / Absence
Residuos de tejido interno / Internal tissue residues	Max. 2g.
Defectos totales / Total defects	2g. de residuos propios del fruto / 2g. of fruit's residues

Creado	Revisado	Aprobado
Martín Marrocco	Silvia Vazquez	Stefan Hermansson



ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION

EAC 610

Revisión: 1

21/07/2017

Página 2 de 3

MICROBIOLOGÍA / MICROBIOLOGY

CARACTERÍSTICA / CRITERIA	ESPECIFICACIÓN / SPECIFICATION	UNIDADES / UNITS
Microorganismos aerobios totales / APC	< 100.000	UFC/g
Hongos y levaduras / Yeast and molds	< 5.000	UFC/g
Coliformes totales / Total Coliforms	< 100	UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia / Absence	UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / Absence	UFC/50g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / Absence	UFC/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL FACTS

Composición en 100 gr. de Producto	
	Cantidad / Quantity
Energía (Kcal.) / Energy	61.3
Proteínas (g) / Proteins	1
Grasas (g) / Lipids	0
Carbohidratos (g) / Carbohydrates	14.63
Fibra (g) / Fiber	0.79
Calcio (mg) / Calcium	10.3
Fósforo (mg) / Phosphorous	27.7
Niacina (mg) / Niacin	1.28
Acido ascórbico (mg) / Ascorbic acid	29.6

EMPAQUE Y CONDICIONES DEL PRODUCTO / PACKAGING AND PRODUCT CONDITIONS

- **Peso neto / Net weight:** 10 kg.
 - 20 bolsas conteniendo 500g cada una. Total: 10kg / 10 bags containing 1kg each.
- **Materiales / materials:**

Bolsa / bag: Bolsas de PEBD / BOPP (50/20 micrones) / bags in LDPE / BOPP (50/20 microns).
Dimensiones / Dimensions: 25cm x 30cm.

Creado	Revisado	Aprobado
Martín Marrocco	Silvia Vazquez	Stefan Hermansson



ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION

EAC 610

Revisión: 1

21/07/2017

Página 3 de 3

Caja / case: Cartón corrugado / corrugated card board.

Cinta adhesiva / tape: Azul / Blue.

- **Rótulo de etiqueta (bolsa y caja) / Labels (bags and cartons)**

<p>PULPA DE GUANABANA CONTENIDO NETO: 500g. IMPORTA Y COMERCIALIZA: BIOMAC SRL LAS AMAPOLAS 325, MANUEL ALBERTI PILAR, BUENOS AIRES - ARGENTINA. RNE: 00000980 ORIGEN: PERU LOTE: VENCIMIENTO: - / - / -</p>

<p>IMPORTADO Y COMERCIALIZADO POR BIOMAC S.R.L. LAS AMAPOLAS 325, MANUEL ALBERTI, PILAR BUENOS AIRES- ARGENTINA RNE Nº: 00000980</p> <p>PULPA DE GUANABANA BIOV00036</p> <p>CONTENIDO NETO: 10 Kg (20 BOLSAS X 500g) LOTE: FECHA DE ELABORACIÓN: FECHA DE VENCIMIENTO: ORIGEN: PERU MANTENER CONGELADO A UNA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C</p>

Almacenamiento y transporte / Storage and transport: El producto debe ser almacenado y transportado a temperaturas menores a -18°C. / *The product must be stored and transported at 0°F or below.*

Vida útil / shelf life: 24 meses a -18°C a partir de la fecha de manufactura / *24 months at 0°F from manufacturing date.*

Origen/Origin: Peru.

DECLARACIONES / DECLARATIONS

Irradiación / Irradiation: Este producto no fue tratado con radiaciones ionizantes. / *This product was not treated with ionizing radiation.*

Pesticidas / Pesticides: Los LMR de pesticidas en el producto cumplen con las exigencias de las legislaciones: Nacional (SENASA – C.A.A) – Regional e Internacional (UE y FDA/ USDA).

Destino / Uso: Para consumirlo directamente o en comidas preparadas o productos horneados. / *Directly consume or prepared foods, baked goods).*

Creado	Revisado	Aprobado
Martín Marrocco	Silvia Vazquez	Stefan Hermansson