


FICHA TÉCNICA

	Relleno de Piña Delia	No. De Artículo
	Cubeta 40 lb. de 18.14 kg. Caja con 10 mangas de 1 kg.	305123 (Cb) 305150 (Cj)

DESCRIPCIÓN

Producto de fruta cubicada, de consistencia semi-sólida, pasteurizado, formulado con fruta fresca, azúcares, y adicionado con almidón modificado resistente al horneado. Contiene saborizantes naturales. Se puede utilizar para consumo directo en la decoración de pasteles, y en productos horneables. Resiste el congelado-descongelado sin sinéresis.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO EN CUBETA

Se envasa en cubeta de 19 lt de polietileno grado alimenticio de alta resistencia, serigrafiada, con tapa hermética y etiqueta de papel autoadherible con el código de barras y la información variable en el cuerpo de la cubeta. El contenido neto de la cubeta es de 18.16 Kg (40 Lb).

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO EN CAJA

El envase primario es en bolsa de polietileno grado alimenticio de alta resistencia, serigrafiada, de 1 kg de contenido neto. El envase secundario es en caja de cartón corrugado con etiqueta de papel con la información variable y el contenido neto es de 10 bolsas de 1 kg por caja.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

El producto tiene una vida de anaquel garantizada de 12 meses. Debe ser transportado y almacenado en lugar fresco (temperatura < 25 °C), seco y alejado de una fuente directa de luz solar. Una vez abierto el envase, el producto requiere refrigeración, si no se utiliza todo el contenido en el transcurso de 7 días. Es recomendable manejar utensilios limpios, así como utilizar las capas superiores del producto sin revolver el contenido del envase para disminuir las posibilidades de contaminación.

DECLARACIÓN DE LA ETIQUETA


Ingredientes: Piña, agua, azúcar, jarabe de maíz, ácido cítrico, ácido ascórbico, almidón modificado, sal, colorante FD&A amarillo No. 5, saborizante natural fraccionado, 0.1% de una mezcla de sorbato de potasio y benzoato de sodio adicionado como conservador.



PANADIS, SA DE CV

Av. Gustavo Baz No. 109 D Col. San Pedro Barrientos,
Tlalnepantla, Estado de México C.P. 54010
Atención a Clientes Corp. Toluca 01 (722) 271 6638 al 41
www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx

FICHA TÉCNICA

	Relleno de Piña Delia	No. De Artículo
	Cubeta 40 lb. de 18.14 kg. Caja con 10 mangas de 1 kg.	305123 (Cb) 305150 (Cj)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Microbiología:	Organolépticos:	Físico-Químicos
Cuenta total del plato: < 1000 col./gr	Sabor: agradable	pH: 3.70 ± 0.20
E. coli: negativo en 25 gr	Olor: característico	Sólidos solubles: 36 ± 2 °Brix
Salmonella: negativo en 25 gr	Color: amarillo claro a oro	Contenido de fruta: 65%
Coliformes: negativo en 20 gr	Aspecto: agradable	Dosificación del almidón: 6 %
Levaduras y Hongos: < 100 col./gr	Textura: semisólida	
Especificaciones de la piña empleada en la elaboración del relleno		
Procesamiento:	selección, pelado y descorazonado, cubicado en equipo específico para fruta	
Dimensiones:	piña cubicada a 9 x 9 x 12 mm	
Color:	característico de piña madura	
Carácter:	textura característica de piña madura	
Defectos:	libre de defectos y ojillos. Menos del 3 % de corazón por peso de fruta drenada	
Sabor / aroma:	típico de piña madura	



PANADIS, SA DE CV

Av. Gustavo Baz No. 109 D Col. San Pedro Barrientos,
Tlalnepantla, Estado de México C.P. 54010
Atención a Clientes Corp. Toluca 01 (722) 271 6638 al 41
www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx