



CIA. AGROINDUSTRIALES DE COLIMA, S. A DE C. V.

FICHA TECNICA DE COCO RALLADO ESTANDAR.

- **Producto:**

Coco rallado "El Dorado"

- **Descripción**

Tiras de coco endulzado y deshidratado.

- **Presentación**

- **20 Kg.** de coco rallado en bolsa de polietileno (calibre 300) dentro de una caja de cartón (14 Kg./cm²), medidas: 320 mm (ancho), 320 mm (largo), 450 mm (altura).
- **5 Kg.** de coco rallado en bolsa de polietileno (calibre 250) dentro de una caja de cartón (14 Kg./cm²), medidas: 225 mm (ancho), 275 mm (largo), 185 mm (altura).

- **Vida de Anaquel**

3 meses en condiciones óptimas de almacenaje.

- **Características Fisicoquímicas**

Humedad	4.0% max
PH (disolución al 10%)	6.1 a 6.7
Ácidos grasos libres	0.150% max.
SO2 residual	100 ppm max.

Características Sensoriales

Coco rallado **Estándar**

Color	Blanco aperlado, libre de materiales extraños
Sabor	Placentero, acentuado a coco, libre de sabores mohosos, agrios, jabonosos
Olor	Suave y placentero
Tamaño	Tiras de 2 cm a 6 cm. aprox.

- **Microbiología**

Recuento total de mesófilos	5000/gr. Máximo
Hongos	100/gr. Máximo
Levaduras	100/gr. Máximo
Coliformes	15/gr. Máximo
E. coli	Ausente en 1 gr.
Salmonella	Ausente en 750 gr.
Staphylococcus(coagulasa positivo)	Ausente en 1 gr.
Aflatoxinas	20 ppb max.