



# FICHA TÉCNICA DE JUGO PURO DE MARACUYÁ DE CORTA VIDA

Versión 1.

Página 1 de 3

Oct. 2019

## NOMBRE DEL PRODUCTO

JUGO PURO DE MARACUYA DE CORTA VIDA.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, colorantes ni químicos. Obtenido por el exprimido y tamizado de la fracción comestible del Maracuyá maduro, sana y limpia, luego de un riguroso proceso de lavado con ácido peracético.

## ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

Proviene de las tierras altas de Toabré, Churuquita, ambas en Penonomé.

## COMPOSICIÓN

Pulpa de Maracuyá pura.

## CONDICIONES AL RECIBO DE LA FRUTA

La recepción se realiza en vehículos abiertos, tipo pickups de 4, 8 y 10 ruedas, de los cuales se revisa que el embalaje esté limpio, sin insectos y en buen estado, lo cual garantiza la conservación de las características deseadas de la fruta, al igual que el personal encargado de la manipulación cumple con requisitos de no estrellarlas unas con otras ni contra la superficie de estiba. Nunca se disponen las frutas en contacto con el piso ni con las paredes. El personal tiene prohibido el uso de joyas, pulseras, uñas largas, ni ningún tipo de vestimenta diferente que su uniforme blanco de uso diario.

La materia prima es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor. Luego de esto pasan a la producción para la limpieza y desinfección de los frutos. El incumplimiento de las normas de higiene y procedimientos por parte de algún proveedor es causal de la devolución del producto y si es personal interno de producción se aplican sanciones inmediatas, incluyendo su destitución por repetitividad.

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

En nuestra planta las pulpas son procesadas cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el monitoreo de los Puntos de Control Crítico (APPCC), lavado y desinfección, exprimido, envasado aséptico y refrigeración. Todo el proceso se realiza con sumo cuidado sanitario para que el tiempo de vida del producto sea el más largo posible, cumpliendo con las normativas locales de Panamá.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Aroma:** Intenso y característico de la maracuyá madura y sana.

**Color:** Intenso y homogéneo, característico de la maracuyá, puede presentarse un ligero cambio de color por los procesos naturales de oxidación de la fruta.

**Sabor:** Característico e intenso de la maracuyá madura y sana, libre de cualquier sabor extraño.

**Apariencia:** Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases agua natural y pulpa, y la presencia mínima de afrecho o trozos de pulpa propios del limón.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

**Sólidos Solubles** expresados como ° Brix: 12.0 a 14.0 **pH** 2.80 a 3.30 **Acidez expresada como % de ácido cítrico:** 3.00 a 4.30

# FICHA TÉCNICA DE JUGO PURO DE LIMON DE CORTA VIDA



Versión 1.

Página 1 de 3

Oct. 2019



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>Tamaño de la porción 1 vaso, 50 g.</b>				
<b>Porciones por envase, aproximadamente 20.</b>				
<b>Cantidad por porción.</b>	<b>Calorías: 50</b>	<b>Calorías de grasa: 0</b>		
Grasa total	0 g	0%		
Grasa Saturada	0 g	0%		
Grasa Trans	0 g	0%		
Colesterol	0 g	0%		

Sodio	14 g	0%		
Potasio	175 mg	5%		
Carbohidratos	12 g	4%		
Fibra dietaria	5 g	20%		
Azúcares	6 g			
Proteínas	1 g			
Vitamina A	13%		Vitamina C	25%
Calcio	0%		Hierro	4%

Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Calorías		2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa saturadas	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidratos Totales	Menos de	300 mg	375 g
Fibra dietaria	Menos de	25 g	30 g
Calorías por gramo			
Grasa	9		
Carbohidratos	4		
Proteínas	4		

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos: Prueba de esterilidad comercial satisfactoria, no debe presentar crecimiento microbiano.

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Esta pulpa puede contener trazas de sulfitos muy bajas, provenientes de las labores agrícolas para la producción del fruto.

## EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL

Envases PET de plástico de 236 ml (8 Oz), 473 ml (16 Oz), 1000 ml (1 Lt), 2000 ml (2 Lt), 3786 ml (1 Gal) y 210 litros (55 Gal).

## VIDA ÚTIL

20 a 25 días a temperatura refrigerada menor de 8 °C.

## IDENTIFICACIÓN: LOTE - TRAZABILIDAD

El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (Letras) Año (números): en todos los envases esta identificación se realiza por medio de calcomanías.

**FICHA TÉCNICA DE JUGO PURO DE  
MARACUYÁ DE CORTA VIDA**

Versión 1.

Página 1 de 3

Oct. 2019



Este jugo puro puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, bebidas alcohólicas, bebidas no alcohólicas, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas para la generación de jugos, se recomienda una dilución de una parte de jugo puro por 1 a 2 partes de agua y azucar al gusto, para el preparado de bebidas para el consumidor, esto es una SUGERENCIA, el preparador define la cantidad de agua y azucar a añadir. Este producto es apto para toda persona mayor de un año de edad.

**MANEJO Y TRANSPORTE**

Se debe evitar el almacenamiento con productos que puedan alterar sus características organolépticas o que puedan ocasionar una contaminación cruzada. Se debe evitar golpear o maltratar el material de empaque, quien es el que resguarda y mantiene la calidad del producto. El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a la luz solar. Para mantener color, sabor y aroma característicos de la fruta se recomienda almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura inferior a 24 °C. Para lugares con temperaturas superiores a 24 °C se recomienda almacenar en refrigeración a un máximo de 6 °C. Una vez abierto el envase debe consumirse en el menor tiempo posible, mantenerse refrigerado o congelado.

**NOTA SALUDABLE**

Las dietas bajas en grasas y ricas en frutas y verduras pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, enfermedades asociadas a múltiples factores.

**NORMAS DE PANAMÁ**

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISIÓN:</b>	<b>GERENCIA</b>
Ing. Alejandro Samaniego	Ing. Yamilin Adams	Jenys Santos B.