



## SATIPOKI FRUTA DESHIDRATADA

## FICHA TECNICA

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>CARAMBOLA OSMO- DESHIDRATADA</b>
<b>MARCA</b>	SATIPOKI
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Carambola cortado en rodajas, sometido a un proceso de osmodeshidratación.
<b>COMPOSICIÓN</b>	Carambola, ácido cítrico y azúcar.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>Trozos de fruta de 1 cm. de espesor aprox., deshidratados:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Apariencia: Producto libre de materias extrañas.</li><li>• Color: semejante al color de la fruta fresca.</li><li>• Olor: característico a la fruta sin olores extraños.</li><li>• Sabor: Característico a la fruta sin sabores extraños.</li></ul>
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>	Humedad: 15% Máximo  pH: 3.8 +/- 0.2
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Frutos frescos maduros, pelados, cortados y sometidos a el proceso de osmodeshidratación, los jugos en el interior de las células de la fruta como el agua o ciertos ácidos, pueden salir con cierta facilidad a través de orificios que presenta la membrana o pared celular, favorecidos por la presión osmótica que ejerce el jarabe de alta concentración donde se ha sumergido la fruta. Posterior a este proceso se somete la fruta a una deshidratación con un secador solar llegando a la humedad requerida. Este producto no contiene aditivos, a excepción de ácido cítrico para proteger el color y para control de pH.</p> <p>Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (Decreto 3075 de 1997, BPM) y es empacado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto.</p>





**EMPAQUE Y  
PRESENTACIÓN**

Empacado en bolsas de polipropileno, con capacidad de 50 gr., 150 gr, y 200 gr., o de acuerdo al requerimiento del cliente.

**VIDA ÚTIL**

Seis meses (6), almacenar en lugares frescos y secos, retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de la humedad.

- Temperatura: 18-25 °C
- Humedad Relativa: 50 %
- Se debe transportar vehículos exclusivos para alimentos.