



SATIPOKI FRUTA DESHIDRATADA

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA OSMO- DESHIDRATADA
MARCA	SATIPOKI
DESCRIPCIÓN	Piña cortado en rodajas, sometido a un proceso de osmodeshidratación.
COMPOSICIÓN	Piña golden, ácido cítrico y azúcar.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Trozos de fruta de 1 cm. de espesor aprox., deshidratados:</p> <ul style="list-style-type: none">• Apariencia: Producto libre de materias extrañas.• Color: semejante al color de la fruta fresca.• Olor: característico a la fruta sin olores extraños.• Sabor: Característico a la fruta sin sabores extraños.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	<p>Humedad: 15% Máximo</p> <p>pH: 3.8 +/- 0.2</p>
CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	<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.