

PULPA CONGELADA GUANABANA



Producto	Pulpa de Guanábana Congelada
Origen	Colombia
Ciclo Vegetativo	Mayo a octubre
Presentación	Bolsas x 1 Kg (1000 gr) Bidones x 200 Kilos (200.000 gr)
Oferta Exportable	10 Tons/m ³ Mensuales
Pago	CARTA DE CREDITO CONFIRMADA
Negociación	Incoterm FOB BUENAVENTURA – COL
Contrato	12 meses con despachos mensuales

CARACTERISTICASTECNICAS

<u>FISICO – QUIMICAS</u>	<u>MICROBIOLOGICAS</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
PH (%) min: 3.00 – 4.00	RECUEENTO DE E. COLLI UFC / g	<10	-
ACIDEZ min: 0.50 – 1.00	Recuento de Mohos y levaduras UFC / g o ml	1000	3000
°BRIX (%) min: 13.0 – 17.0	Detección de Salmonella x 25g	AUSENCIA	-

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR: Blanco Intenso y Homogéneo
SABOR: Característico de la Fruta
OLOR: Característico de la Fruta
TEXTURA: Uniforme

CONSERVACION:

**Mantener temperatura entre
-15°C y -18°C**

Ofrecemos empacar su producto con su marca o marca blanca y el tamaño de acuerdo a sus necesidades

