

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO DETERMINADO

NOMBRE	Duraznos en mitades en conserva en almíbar MiDía
DESCRIPCION	Productos preparados con duraznos de variedades adecuadas para la industrialización, de carozo adherido y madurez óptima. Los frutos son descaroizados en forma mecánica, mitades desprovistas de piel, debidamente seleccionados y clasificados. Los estilos cubos/ trocitos y tajadas son cortados en forma mecánica Los productos son enlatado herméticamente, con adición de medio de cobertura y sometidos a un adecuado tratamiento térmico que asegura su preservación
CARACTERISTICAS GENERALES	• El procesamiento del durazno se efectúa siguiendo Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y bajo estrictas condiciones sanitarias. • Libre de GMO • No contiene alérgenos • Metales pesados: cumple con los niveles establecidos por el RSA y Food chemicals Codex. • Los residuos de pesticidas del producto final estarán bajo las tolerancias máximas permitidas, según el Codex y regulaciones USDA.
INGREDIENTES	Duraznos, agua, azúcar. Estilos: Mitades: Durazno descaroizado y cortado siguiendo la línea de sutura desde el extremo del pedúnculo hasta el ápice del fruto. Cubitos: Los duraznos se presentan en trozos casi cúbicos con aristas definidas y cuyos lados miden entre 1 y 2 cms. Presentación: (14x14 mm. y 14x12 mm. aprox.). Trocitos: Mezcla de trocitos de tamaño pequeño y forma irregular. Presentación: (14x10 mm. aprox.). Tajadas : Mitades cortada en forma mecánica en 4 tajadas

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		FORMATOS							
		N° 300	N°2	N°2 1/2	N°10				
	Peso Neto (g)	425	590	820	3000				
	Peso Drenado (g)	250	340	480	1800				
	Vacio (Pulg. De HG)	>4	>4	>5	>5				
	Espacio libre (mm)	>4	>4	>4	>9				
	°Brix	18 -20	18 -20	18 -20	18 -20				
	Ph	3.80 – 4.20	3.80 – 4.20	3.80 – 4.20	3.80 – 4.20				
	Acidez (% ac cítrico)	0.18 – 0.45	0.18 – 0.45	0.18 – 0.45	0.18 – 0.45				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Sabor/Aroma: característicos, no presenta sabores ni olores extraños Color: uniforme y característico de duraznos maduros en conserva Textura: uniforme, correspondiente a fruta procesada adecuadamente								
DEFECTOS Y UNIDADES DEFECTUOSAS	Evaluación de acuerdo a NCh 874 of. 2001 para categoría II								
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios y Anaerobios Mesofilos : (Incubación a 35°C por 10 días)		Ausencia						
	Aerobios y Anaerobios Termófilos : (Incubación a 55°C por 5 días)		Ausencia						
CARACTERITICAS DEL ENVASE CON TAPA NORMAL		FORMATO N°300 (73 X 113MM)		FORMATO N°2 (84 X 115MM)		FORMATO N°21/2 (99 X 120MM)		FORMATO N°310 (153 X 178MM)	
		Cuerpo	Tapa	Cuerpo	Tapa	Cuerpo	Tapa	Cuerpo	Tapa
	Espesor (mm)	0.16 - 017 Rodonado	0.20 – 0.21	0.18 – 0.20 Rodonado	0.20 – 0.21	0.19- 0.21 Rodonado	0.19– 0.22	0.25- 0.28 Rodonado	0.24 – 0.28
	Estaño (g/m²)	E 4/2 (11.2 /5.6) E 4/1 (11.2 /2.8)	E 1/1 (2.8 /2.8) E 1/2 (2.8 /5.6) T.E.S	E 4/2 (11.2 /5.6) E 4/1 (11.2 /2.8)	E 1/1 (2.8 /2.8) E 1/2 (2.8 /5.6) T.E.S	E 4/2 (11.2 /5.6) E 4/1 (11.2 /2.8)	E 1/1 (2.8 /2.8) E 1/2 (2.8 /5.6) T.E.S	E 4/2 (11.2 /5.6) E 4/1 (11.2 /2.8)	E 1/1 (2.8 /2.8) E 1/2 (2.8 /5.6) T.E.S
	Barniz interior	Sin Barniz	Dorado (grado Alimenticio)	Sin Barniz	Dorado (grado Alimenticio)	Sin Barniz	Dorado (grado Alimenticio)	Sin Barniz	Dorado (grado Alimenticio)
	Barniz Exterior	Sin Barniz. Clear o Litograf.	Sin Barniz o Clear	Sin Barniz. Clear o Litograf.	Sin Barniz o Clear	Sin Barniz. Clear o Litograf.	Sin Barniz o Clear	Sin Barniz. Clear o Litograf.	Sin Barniz o Clear

**CARACTERITICAS DEL
ENVASE CON TAPA EASY
OPEN**

	FORMATO N°300	FORMATO N°2	FORMATO N°2 ½
Espesor			