



SCW – ETC – 311004 – V12
DURAZNOS MITADES WASIL 24x590 g (IMPORTADO)

PRODUCTO	DURAZNOS MITADES WASIL
Código	311004
Formato	Tarro Hojalata
Contenido Neto	590 g
Origen	China
Presentación	Caja de cartón con 24 unidades de 590 g cada una
Duración	36 meses bajo condiciones normales de almacenamiento
Almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto vaciar en un recipiente y refrigerar. Su duración es de 3 días refrigerado.
Ingredientes	Duraznos en mitades, agua, azúcar, ácido cítrico, ácido ascórbico y SUCRALOSA (21mg/100g – 29,4mg/140g – IDA: 0 – 15 mg/Kg de peso corporal).
Descripción	Producto elaborado a partir de duraznos (Variedades #83 y #19) frescos y maduros, desprovistos de piel, enlatados en medio de empaque con azúcar y edulcorante, procesados en envases herméticamente cerrados mediante tratamiento térmico que asegure su conservación.
Alérgenos	No contiene.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Sabor	Dulce, característico de la fruta en conserva, libre de sabores extraños.
Aroma	Característica de la fruta, libre de olores extraños.
Aspecto	Característicos a duraznos en conserva.
Color	Característico a la fruta

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análisis	Unidad	Especificación
Sólidos solubles	(°Brix)	8,5 – 10,5
pH	-	3,60 – 3,90
Peso neto	(g)	590
Peso drenado	(g)	340

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Análisis	Unidad	Especificación
Microorg. Mesófilos aerobios y anaerobios (*)	(ufc/g)	0
Microorg. Termófilos aerobios y anaerobios (**)	(ufc/g)	0

(*) 5 unidades se incuban a 35 °C x 10 días.

(**) 5 unidades se incuban a 55 °C x 5 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: ½ Taza (140g)		
Porciones por envase: Aprox. 4		
	100 g.	1 porción
Energía (kcal)	47	66
Proteínas (g)	0,5	0,7
Grasa total (g)	0,2	0,3
H. de C. Disp. (g)	10,7	15
Azúcares Totales (g)	10	14
Sodio (mg)	10	14

Razón del cambio	Solicitud Cliente	
Fecha	Agosto 2019	
Preparado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Alejandro Silva T.	Claudia Leon G.	Valeska Zuñiga C.
Encargado Area Documental	Ingeniero de Desarrollo	Jefe de Proyectos de Desarrollo