

## COSAMI - CONSERVAS VEGETALES

### FICHA TECNICA PERA EN ALMIBAR 3 KILOS



**Registro sanitario:** 21.1126/LO

**Caducidad:** 5 años

**Almacenamiento:** 18-25 grados

**Temperatura de transporte:** Ambiente

**Ingredientes:** Pera, almíbar y acidulante E-330.

#### **Tipos de embalaje**

.- **Primario:** 3 kilos

.- **Secundario:** Bandeja de cartón (6 unidades)

.- **Otros:** Pallet de madera 80 X 120

**Características organolépticas:** Solido

#### **Características físico químicas**

.- **Peso neto:** 2.650 gramos

.- **Peso escurrido:** 1.600 gramos

.- **PH / ° Brix:** 3,50 +/- 0,30 / 16 – 18

#### **Características microbiológicas**

.- **Mesófilos aerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Mesófilos anaerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Lactobacilos (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Mohos y levaduras (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Termófilos aerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Termófilos anaerobios (30° C) (UFC/1-2G):** <1

**Alérgenos:** No contiene alérgenos externos

**Información OGM:** Sin OGM

**Información para celíacos:** Sin gluten

**Una vez abierto: Almacenamiento / Vida útil:** 4-8 grados / 5 días

**Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet:** 6 / 50 / 300