



PULPA CONGELADA GUAYABA



| | |
|--------------------------|---|
| Producto | Pulpa de Guayaba Congelada |
| Origen | Colombia |
| Ciclo Vegetativo | Abril a octubre |
| Presentación | Bolsas x 1 Kg (1000 gr) Bidones x 200 Kilos (200.000 gr) |
| Oferta Exportable | 25 Tons/m ³ Mensuales |
| Pago | CARTA DE CREDITO CONFIRMADA |
| Negociación | Incoterm FOB BUENAVENTURA – COL |
| Contrato | 12 meses con despachos mensuales |

CARACTERISTICASTECNICAS

FISICO – QUIMICAS

PH (%) min: 3.50 – 4.20
ACIDEZ min: 0.50 – 0.80
°BRUX (%) min: 8.0 – 9.5

MICROBIOLOGICAS

| | m | M |
|--|----------|------|
| RECuento DE E. COLLI UFC / g | <10 | - |
| Recuento de Mohos y levaduras UFC / g o ml | 1000 | 3000 |
| Salmonella x 25g | AUSENCIA | - |
| Detección de | | |

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR: 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