



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