



# REAL DE COLIMA

DESDE 2005

## PULPA DE TAMARINDO CON AZÚCAR (50º Brix)

### PRODUCTO

Pasta fina de color café, semi líquida, olor y sabor agridulce, característico a tamarindo fresco.

### INGREDIENTES

Azúcar estándar, Benzoato de Sodio como conservador al .05% Producto pasteurizado.

### ALMACENAMIENTO

Conservar en su empaque original cerrado, en un lugar fresco, limpio y libre de polvo.

### VIDA DE ANAQUEL

12 meses conservándolo en condiciones adecuadas de almacenamiento. Una vez abierto consumirse inmediatamente o guardarse en refrigeración.

\* CARACTERÍSTICAS A VERIFICAR POR LOTE RECIBIDO

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO	MÍNIMO	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÉTODO DE EVALUACIÓN
Humedad	30%	35%	40%	Termobalanza Digital
pH a 20°C	2.2	2.5	2.8	Potenciométrico NMX-F-317-S-1978
Acidez	2.7	3.2	3.5	NMX-FF-011-1982
Grados Brix a 20°C	46º	50º	53º	Método Volumétrico NMX-F-103-1982

ANÁLISIS SENSORIAL	CARACTERÍSTICA	MÉTODO DE EVALUACIÓN
Apariencia y color	Pulpa homogénea de color café Oscuro	Visual
Aroma	Libre de olor fermentado	Sensorial
Sabor	Agridulce = -Dulce +Ácido	Sensorial

\*\* CARACTERÍSTICAS POR VERIFICAR BAJO PROGRAMA ANUAL

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	RESULTADO	MÉTODO DE EVALUACIÓN
Bacterias Mesofilicas aerobias	50 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
Hongos	< 10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
Levaduras	< 10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
Coliformes totales	< 10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
E.coli	Ausente NMP/g	CCAYAC-M-004
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice B
Salmonella	Ausencia en 25 g de muestra	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A

MATERIA EXTRAÑA	RESULTADO	MÉTODO DE EVALUACIÓN
Cabellos	No Detectado (piezas)	AOAC Officail Método 945.87
Pelos de Roedor	No Detectado (piezas)	AOAC Officail Método 945.87
Excretas	No Detectado (piezas)	AOAC Officail Método 945.87
Larvas	No Detectado (piezas)	AOAC Officail Método 945.87
Fibras de Nylon	No Detectado (piezas)	AOAC Officail Método 945.87
Fragmentos de Insectos	No Detectado (piezas)	AOAC Officail Método 945.87

METALES PESADOS	RESULTADO	MÉTODO DE EVALUACIÓN
Plomo (Pb)	< 0.005 p.p.m. o mg/kg	INS-SM/US-170

PESTICIDAS	RESULTADO	MÉTODO DE EVALUACIÓN
Organo-fosforados	< L.C. (0.005) mg/kg	INS-SM/NE-05 e INS-SM/NE-06
Clorinados	< L.C. (0.005) mg/kg	INS-SM/NE-05 e INS-SM/NE-06

## INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de Porción	100g
Contenido Energetico	969 kJ (228 kcal)
Proteínas	1 g
Grasas (Lipidos)/Totales	0 g
Grasas (Lipidos) Saturadas	0 g
Carbohidratos Totales	56 g
Azucares	41 gr
Fibra Dietética	3 g
Sodio	64 mg

NOM-086-SSA1-1994

### EMPAQUE E IDENTIFICACIÓN

Envasado Individual en bolsa de doble barrera de oxígeno.

Empacado en caja de 18 kg de 31.5 x 31.5 x 20 cm doble corrugado 42 ECT.

Etiquetadas indicando nombre del producto, lote de fabricación, fecha de caducidad y contenido neto. Tarima con 5 camas de 9 cajas cada una, total de 45 cajas; 810 kg.

