



REAL DE COLIMA

DESDE 2005

PULPA DE TAMARINDO SIN AZÚCAR (27º Brix)

PRODUCTO

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

INGREDIENTES

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

1 mes 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	40%	45%	50%	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	23º	25º	28º	Método Volumétrico NMX-F-103-1982

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia y color
Aroma
Sabor

CARACTERÍSTICA

Pulpa homogénea de color café
Libre de olor fermentado
Agridulce = -Dulce +Ácido

MÉTODO DE EVALUACIÓN

Visual
Sensorial
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

Cabellos
Pelos de Roedor
Excretas
Larvas
Fibras de Nylon
Fragmentos de Insectos

RESULTADO

No Detectado (piezas)
No Detectado (piezas)
No Detectado (piezas)
No Detectado (piezas)
No Detectado (piezas)
No Detectado (piezas)

MÉTODO DE EVALUACIÓN

AOAC Officail Método 945.87
AOAC Officail Método 945.87
AOAC Officail Método 945.87
AOAC Officail Método 945.87
AOAC Officail Método 945.87
AOAC Officail Método 945.87

METALES PESADOS

Plomo (Pb)

RESULTADO

< 0.005 p.p.m. o mg/kg

MÉTODO DE EVALUACIÓN

INS-SM/US-170

PESTICIDAS

Organo-fosforados
Clorinados

RESULTADO

< L.C. (0.005) mg/kg
< L.C. (0.005) mg/kg

MÉTODO DE EVALUACIÓN

INS-SM/NE-05 e INS-SM/NE-06
INS-SM/NE-05 e INS-SM/NE-06

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de Porción	100g
Contenido Energetico	493 kJ (116 kcal)
Proteínas	2 g
Grasas (Lipidos)/Totales	0 g
Grasas (Lipidos) Saturadas	0 g
Carbohidratos Totales	27 g
Azucares	16 gr
Fibra Dietética	4 g
Sodio	78 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.

