REAL DE COLIMA

DESDE 2005

# COCO RALLADO ESTANDAR

## PRODUCTO

Coco rallado ESTANDAR

## INGREDIENTES

Coco, azúcar, almidón.

## DESCRIPCIÓN

Tiras de coco endulzado y deshidratado.

## VIDA DE ANAQUEL

6 meses en condiciones óptimas de almacenaje.

## PRESENTACIÓN

Caja con 20 Kg de coco rallado en bolsas de polietileno (calibre 200) medidas: 34.60 cm (ancho), 33.30 cm (largo), 33.00 cm (altura).

## ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

| | |
|---|---|
| Humedad | 2.5% Máx. |
| Cenizas | 3% Máx. |
| Proteínas | 2.5% Máx. |
| Fibra Dietética | 3% Máx. |
| Azúcares Reductores | 2.5% Máx. |
| Carbohidratos | 3% Máx. |
| Grasa Saturada | 2.5% Máx. |
| Sodio | 3% Máx. |
| SO2 residual | 100 ppm Máx. |

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

| | |
|---|---|
| Mesófilos Totales | 5000/gr. Máximo |
| Hongos | 100/gr. Máximo |
| Levaduras | 100/gr. Máximo |
| Coliformes Totales | 15/gr. Máximo |
| E. coli | Ausente en 1 gr. |
| Salmonella | Ausente en 750 gr. |
| Aflatoxinas | 20 ppb max. |
| Staphylococcos | Ausente en 1 gr. |
| Plomo | <,005 p.p.m. |

## INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

| | |
|---|---|
| Tamaño de Porción | 100g |
| Contenido Energetico | 2318,4 kj (557,6 kcal) |
| Proteínas | 6.6g |
| Grasas(Lipidos)/Totales | 41,0g |
| Grasas(Lipidos)Saturadas | 5,2g |
| Carbohidratos Totales | 47.5g |
| Azucares | 27.9 g |
| Fibra Dietética | 6,8 g |
| Sodio | 12,4 g |

NOM-051-SCFVSSA1-2010

## PARAMETROS SENSORIALES

| | |
|---|---|
| Color | Blanco aperlado,libre de materiales extraños |
| Sabor | Placentero, acentuado a coco, libre de sabores mohosos, agrios, jabonosos |
| Olor | Suave y placentero |
| Tamaño | Tiras de 10 mm a 40 mm aprox. |
| Cernido | Muestra de 100 gramos en ROTAP por 5 minutos en las mallas; |

Malla 12 = 40 a 100 gr
Malla 30 = 0 a 25gr
Malla 16 = 0 a 40 gr
Retención= 0 a 5gr

Grupo Drual S.A. de C.V. Emiliano Zapata 11
Col. Independencia Armería Colima 28305 México
www.realdecolima.mx