



# 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.
Staphylococcus	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 16 = 0 a 40 gr Malla 30 = 0 a 25gr        Retención= 0 a 5gr

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