

Nombre:	Frubaça – Cooperativa de Fruticultores, crl
Dirección:	Acipreste - Apt. 12, 2460-997 Alcobaça
Responsable Técnico:	Eng.ª Carla Raimundo
Producto:	100% fresco y natural en botellas de 250 ml con la marca SoNatural de Frutos Rojos.
Descripción:	La pulpa de fruta se presenta en botellas de 250 ml, sin añadir agua ni colorantes o conservantes, estabilizado a frío por HPP (“hiper presión”; “High Pressure Product”). Los frutos frescos son previamente seleccionados, lavados y triturados, obteniendo el zumo de fruta, la pulpa se encuentra acepticamente sellada. En seguida el zumo es homogeneizado, enbotellado y rotulado.
Formulación cualitativa:	Manzanas frescas, producidas en protección integrada en la IGP de Alcobaça, Frutos Rojos y Plátano.
Formulación cuantitativa:	Manzanas 82%, Plátano 8%, Frambuesa 6%, Arándano 4%.
Organolépticas	
Estado-físico:	Líquido
Color:	Rojo
Olor:	Característico a Frutos Rojos
Sabor:	Característico a Frutos Rojos
Físico-químicas	
Cantidad líquida:	250 ml (medición con probeta calibrada)
pH:	Entre 3 a 3,8 (potenciómetro)
° Blix:	Entre 12 a 18 (refractómetro)
Patulina:	Ausencia
Plomo, cadmio:	El producto cumple con los límites establecidos.

Microbiológicas	N.º de colonias de germen Mesófilas inferior a 1000 ufc/cm ³ N.º de Mohos.....inferior a 1000 ufc/cm ³ E. coli inferior a 10 ufc/cm ³ Microorganismos patogénicos.....ausencia
Nutricionales	
Valor energético:	42 Kcal
Proteínas:	< 1,6 g (leco)
Glúcidos:	10 g
Lípidos:	0.3 g
Vitamina C:	0,51 mg (AOAC ME-81)
Designación comercial:	Zumo de Fruta Fresca Sonatural Frutos Rojos 250ml
Código de Barras	
Embalaje:	El producto es herméticamente envasado en botellas de PET.
Primaria:	P.Bruto 300 g; C x L x H = 5 x 5 x 14
Secundaria:	(Unidades de 12) P.Bruto 900 g; C x L x H = 15 x 5 x 14
Terciaria:	
Instrucciones de utilización:	Conservar siempre refrigerado. Después de la apertura consumir en el plazo máximo de 24 horas.
Plazo de validez:	El tiempo de caducidad del zumo es de 45 días pós producción, mantenidos a temperaturas de refrigeración (máximo 5°C).
Codificación del lote:	Día/Més/Año números sequenciales del 1 al 99.
Condiciones de distribución y almacenamiento:	Distribución efectuada a temperaturas de refrigeración (máximo 5°C). Conservar siempre refrigerado. Después de la apertura consumir en el plazo máximo de 24 horas.

Director de calidad

Responsable Proveedor

Asignatura:

Asignatura:

Fecha:

Fecha: