



## Jugo Concentrado de Piña

### 1. Descripción del producto

Se obtiene mediante la remoción de agua del jugo de piña (*Ananas comusus*) de la variedad cayena lisa esmeralda, proveniente de fruta madura, sana y fresca.

El concentrado debe estar libre de cáscara y materia extraña suspendida y/o sedimentada.

La pulpa se elimina por medio de filtración, posteriormente el jugo se concentra y se conserva mediante congelación.

El producto no debe ser adulterado con jugos de otras frutas, edulcorante, colorantes ni conservadores.

### 2. Características fisicoquímicas

Fisicoquímicas	Rangos (Range)
Brix (corregido) <i>Corrected Brix</i>	60° ± 1
Acidez <i>Acidity</i>	3.0 – 1.76
Relación <i>Ratio</i>	20 - 34
Pulpa (% de sólidos en suspensión) <i>Pulp (% of solids in suspension)</i>	6 – 12%
Ph	3.8 – 4.3
Color	Caraterístico
Sabor <i>Flavor</i>	Típico
Defectos <i>Defects</i>	37 - 40
Microbiológicas / Mircobiology	Rangos (Range)
% de hongos, Método Howard <i>% of mold, Howard Method</i>	Max. 6 %
Cuenta Total Viable en placa (ufc/gr) Total Plate Count (ufc/gr)	Customer specification
Coliformes por recuento en placa Coliforms (ufc/gr)	<10
Hongos y Levaduras (ufc/gr) Yeast and Mold (ufc/gr)	Customer specification

**3.-Aplicaciones del producto:** Bebidas con base de frutas, helados, yogurt, postres congelados, cereales, marinadores, etc.

### Distribuidora de Concentrados Naturales del Norte, S.A. de C.V.

Ignacio Luis Vallarta # 636 nte  
Monterrey, N.L. 64000 México  
Tel. +(52) 81 8372 0493