



JUGO DE MANZANA

DESHIDRATADO POR
PROCESO SPRAY DRY

WWW.GREENPOINT.COM.UY

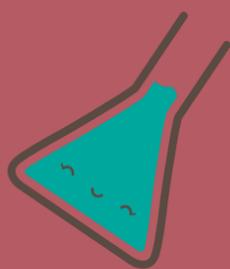
DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de jugo natural, secado por proceso spray dry.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Apariencia: Polvo fino
Color: amarillento
Sabor: característico
Olor: característico

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS



Tamaño de partícula: Mín. 95 % pasa a través de malla de 40 mesh.
Nitrógeno Amínico: Mín. 25 mg/ 100 g
Humedad: Máx 3%

APLICACIONES:

jugos en polvo y
bebidas

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Coliformes totales: < 10 ufc/g.
Hongos y Levaduras: < 100 ufc/g.
Anaerobios sulfito reductores: < 10 ufc/g
E. Coli /g: Ausencia.
Salmonella spp ufc/25g: Ausencia.

ALMACENAMIENTO:

Conservar en envase original bien cerrado, en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN:

Bolsas de papel kraft con bolsa interna de polietileno de 80 micrones.

PERÍODO DE APTITUD:

9 meses almacenado en las condiciones indicadas.



Scan me

MISIÓN:

“NACIMOS CON EL ALTO COMPROMISO DE SATISFACER Y SUPERAR LAS EXPECTATIVAS DE NUESTROS CLIENTES, MANTENIENDO LOS MÁS ALTOS VALORES EN INNOVACIÓN, CALIDAD Y PRODUCTOS COMPETITIVOS.”