De la Selva

SABORES QUE HACEN BIEN

CHUNKS OF PINEAPPLE 30oz

Trozos de Piña

850g



FICHA TÉCNICA | DATA SHEET

Producto:
Trozos de piña en conserva 850g

Product:
Canned Chunks of pineapple 850g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Color
Amarillo tenue hasta amarillo intenso. / Soft yellow to deep yellow.

Olor y sabor / Smell and taste
Característico del producto. / Characteristic of the product.

Textura / Texture
Firme / Firm.

NOMBRE DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME

Trozos de piña en conserva 850g. / Canned Chunks of pineapple 850g.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CATEGORY

Conserva de alimento de baja acidez acidificado (pH<4,5). / Low acid acidified canned food (pH<4,5).

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL PRODUCTO / CONSTITUTIVE ELEMENTS OF THE PRODUCT

Ingredientes/Ingredients
Piña fresca (Ananas comosus, variedad Pucallpa), agua tratada, azúcar y ácido cítrico (E330). / Fresh pineapple (Ananas comosus, variety Pucallpa), water treated, sugar and citric acid (E330).

Envases / Containers
Hojalata con barniz interior blanco BPANI, costura lateral interior tipo polyester termoplástico en polvo soldado eléctricamente (welded), barniz exterior tipo epoxi-urea-formaldehido incoloro, costura lateral exterior líquida de tipo acrílico. / Tinplate with white BPANI inner varnish, electrically welded thermoplastic powder polyester inner side seam, colorless epoxy-urea-formaldehyde outer varnish, liquid acrylic outer side seam.

Etiquetas / Labels
Papel couché de 115g, barniz UV. Impresión solo una cara full color. / 115g couche paper, UV varnish. Full-color single-sided printing.

Cajas / Boxes
Cartón corrugado convencional onda tipo C. / Corrugated boxes conventional type C wave.



De la Selva
SABORES QUE HACEN BIEN

Producto:
Trozos de piña en conserva 850g

Product:
Canned Chunks of pineapple 850g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Esterilidad comercial /Commercial sterility

Aerobias mesófilas (UFC/g)	/	Mesophilic Aerobic (CFU/g)	Ausencia	Absence
Anaerobias mesófilas (UFC/g)	/	Mesophilic Anaerobic (CFU/g)	Ausencia	Absence
Aerobias termófilas (UFC/g)	/	Thermophilic Aerobic (CFU/g)	Ausencia	Absence
Anaerobias termófilas (UFC/g)	/	Thermophilic anaerobic (CFU/g)	Ausencia	Absence

VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

4 años a partir de la fecha de envasado mientras permanezca herméticamente sellado y almacenado a temperatura ambiente. / 4 years from the date of packaging as long as hermetically sealed and stored at environment temperature.

USO ESPERADO DEL PRODUCTO / USE OF PRODUCT

Listo para el consumo, no necesita cocción / Ready to eat, no cooking needed.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN / STORAGE AND CONSERVATION

Conservar el envase en lugar fresco y seco. Una vez abierto traspasar a un envase no metálico y mantener refrigerado por hasta 3 días. / Keep the container in a cool and dry place. Once opened, transfer to a non-metallic container and keep it refrigerated until 3 days.

RESTRICCIONES DE CONSUMO / CONSUMPTION RESTRICTIONS

Apto para todo consumidor desde 1 año de edad hasta adultos mayores. / Suitable for all consumers from 1 year of age to older adults.



Producto:
Trozos de piña en conserva 850g

Product:
Canned Chunks of pineapple 850g

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Peso neto / Net weigth	850g (30oz)
Peso drenado / Drained weigth	425g (15oz)
N° de envases por caja / N° of containers per box	12
N° de cajas por unidad CFL 20' / N° of boxes per CFL 20'	1800
pH	< 4,5
Vacio / Vacumm	4 - 10 Hg in
Dimensiones de caja / Box dimensions	305 x 407 x 122 mm
Sólidos solubles totales o Grados BRIX / Total soluble solids or degrees BRIX	18 - 20

DENTIFICACIÓN DE LOTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO / LOT IDENTIFICATION, DATE OF MANUFACTURING AND EXPIRATION DATE

Codificados con tinta indeleble aplicada con INK JET sobre la tapa de la siguiente manera / Encoded with indelible applied over the top INK JET as follows:

LOT: 220610-22
LOT: (AÑO)(MES)(DÍA) - CODIGO DE PRODUCTO
LOT: (YEAR)(MONTH)(DAY) - PRODUCT CODE
ELAB: DÍA/MES/AÑO I **EXP:** DÍA/MES/AÑO
ELAB: DAY/MONTH/YEAR I **EXP:** DAY/MONTH/YEAR

Oficina: Av. Villazón km 3.5, C. Francisco Palau N° 0032
Telf. (+591) 4 4719923 | (+591) 67598171
Cochabamba - Bolivia

De la Selva
SABORES QUE HACEN BIEN