# FICHA TÉCNICA

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** NÉCTAR DE PIÑA JUVER

**INGREDIENTES** Zumo de piña procedente de concentrado, agua, azúcar, jarabe de glucosa y acidulante (ac. cítrico).

**FORMATO** Todos los formatos.

**CONTROL DE LA MATERIA PRIMA** Análisis de muestras por fecha de entrada a fábrica y lote de fabricación, según se indica en los Manuales de "Control de Entradas" y de "Control de Proceso de Fabricación".

**PROCESO DE FABRICACIÓN** La mezcla se prepara en depósitos de acero inoxidable; previamente el operario comprueba la calidad de las materias primas de forma visual y organolépticamente, avisando a Control de Calidad cualquier anomalía observada.

Una vez ajustado el ºbrix y la acidez, el producto pasa a un homogeneizador, a un desaireador y a la pasteurización, llenándose en circuito aséptico o en caliente y posterior enfriado en los envases de vidrio. Pasa a la zona de etiquetado (vidrio), agrupación, embalaje y paletizado.

**CONTROLES DE FABRICACIÓN**

1. Materia prima: análisis de pH, acidez y el ºbrix y organoléptico.
2. Proceso de fabricación: control de la presión en el homogeneizador, del vacío en el desaireador y temperatura de pasteurización, llenado y enfriamiento (vidrio) del producto. Control organoléptico en línea. Control de cierres y control estadístico de contenido efectivo.

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO**

| | |
|---|---|
| Contenido en fruta | 50 % |
| Grado Brix refractométrico ( 20ºC ) | 11,2 ± 0,3 |
| Masa volúmica ( 20ºC ) | 1,045 g/ml |
| Acidez ( g a.c.a./ 100 ml ) | 0,32 ± 0,1 |

**CONTROL DEL PRODUCTO TERMINADO**

Al producto terminado se le realizan los siguientes controles:

1. Control de contenido efectivo
2. Control de pH, ºbrix y acidez
3. Control organoléptico
4. Control de cierres y vacío (vidrio)
5. Seguimiento en incubación a 37ºC según muestreo estadístico de la fabricación.
6. Control microbiológico por impedancia, de los ciclos de producción aséptica.

**CODIFICACIÓN** El consumo preferente es de 15 meses a partir de la fecha de fabricación, que esta indicado en la parte superior del envase con el formato “dd mmm aa”.

El lote se identifica según Normas establecidas.

**CUARENTENA** En vidrio, el producto se mantiene en cuarentena 4 días, (3 días en estufa durante los cuales se realiza el seguimiento de las muestras en incubación a 37ºC y 1 día a temperatura ambiente).

En producciones asépticas, el producto tiene un tiempo de cuarentena de 2 días, aunque se mantienen muestras paralelas en estufa durante 3 días, en los cuales se realiza el seguimiento de las muestras en incubación a 37ºC. Posteriormente, se mantiene 1 día a temperatura ambiente.

Se determina: ºBrix, pH/Tª, Vacío (vidrio), Color, Aroma y Sabor.

**REGLAMENTACIÓN APLICABLE**

La Legislación en vigor de España y CEE, para este tipo de productos alimenticios.