

MORA EN POLVO



Descripción

Polvo fino y homogéneo obtenido a partir de pulpa de Mora 100% natural que se somete a un proceso de secado por atomización (Spray Dry), logrando un producto inocuo, práctico y funcional que conserva las propiedades organolépticas y nutricionales características de la fruta fresca.

Ingredientes

Pulpa natural de Mora 50%, Maltodextrina 50%,

Requerimientos fisicoquímicos

	2,0 – 4,0
	Polvo fino Rojo con olor y sabor característico.
	0,79 gr/cm ³

Requerimientos microbiológicos

Análisis Microbiológico	Especificaciones
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g	<1000
Recuento de Coliformes totales UFC/g	<10
Recuento Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	<10
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	Ausente

Condiciones de almacenamiento y vida útil

La Mora en polvo debe almacenarse en plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Se garantiza vida útil de 12 meses en su empaque original y a condiciones óptimas de almacenamiento.

Recomendaciones de uso

Tabla de dosificación sugerida para adición de NATRUE Mora para preparación de jugos diluidos en agua.

				10Lt	20Lt	300Lt
	20	80	400	800	1600	24000

Presentaciones

La Mora en polvo se empaqueta en bolsas tipo doypack con estructura PET/FOIL/PEBD para las presentaciones de 1, 7, 10, 15, 20, 40, 50, 60, 80, 100, 200, 300, 400, 500, 600, 800, 1000, 1200 gr; para la presentación de 18000 gr se utiliza bolsa de polietileno de alta densidad transparente con calibre 1,5 mls.in y saco laminado de polipropileno. Para tarros de plástico de polietileno las presentaciones son de 100, 150, 200, 300, 500, 1000 gr.

Aplicaciones

En la industria de bebidas, sabores, panificación, lácteos, chocolates y confitería, farmacéutica y productos nutraceuticos .