

CRANBERRIES



DESCRIÇÃO

Cranberry desidratado e açucarado (xarope ou suco de maçã)

CALIBRO

Inteiros ou metades

VIDA UTIL

12 meses (se eles estão armazenados em condições recomendadas)

PACKAGING

Caixas papelão de 10 kg com 2 sacos plásticos de 5 kg cada uma

RETAIL PACK

Doypack, pillow pack ou conforme exigido pelo cliente

DISPONIBILIDADE

Ano inteiro

INGREDIENTES

Cranberries, óleo de girassol e xarope

MANUSEAMENTO ARMAZENAGEM

O produto semi-perecível requer condição básica de higiene e armazenamento para conservação ideal: local limpo, longe de insetos e produtos poluentes, na sua embalagem original, sem luz direta, em um ambiente frio e seco

CAPACIDADE CONTAINADOR

- ◆ FCL 20' 15.000 kg
- ◆ FCL 40' 20.000 kg

REQUISITOS MICROBIOLÓGICO

MOLDES E LEVEDURAS	n=3	c=1	m=10
E. COLI	n=3	c=1	m=10
SALMONELA	n=3	c=0	ausência

De acordo com o procedimento para a liberação de produtos acabados

ANÁLISE FÍSICO - QUÍMICO

APARÊNCIA	cranberries ovais
COR	vermelho
HUMIDADE	18% máx
DANIFICADO	5% / libra máx
DANO DE CALOR	2% / libra
HONGO	1% / libra máx
AÇÚCAR	5% / libra máx
VANAS	1% / libra máx

