



Pulpera de San Rafael

Especificación Técnica Technical Specification

Puré Concentrado de Ciruelas
Puree Conc. Plum

Rev: 01
12/02/2018

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color / Color	Typical / Típico
Taste / Sabor	Typical / Típico
Smell / Olor	Typical / Típico
Additives & Preservative / Aditivos y Conservantes	None / No
Matéria prima: A partir de Ciruelas frescas variedad D'agen	

PHYSICAL CHEMISTRIES CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	20°C	30° / 32°
pH	-	3,30 a 4,20
Acidity / Acidez	g / 100g	0,5 a 2,00
Consistency/ Consistencia (Bostwick)	15° Brix, 30", 20°C	15 a 30 cm
Ascorbic Acid / Ácido Ascórbico	ppm 12°Brix	
Tamiz	0,5 mm	
Color / Color – Hanter Lab (10°Brix)	L*	> a 20
	a*	> a 8
	b*	> a 12
Dark Particles / Partículas Oscuras	< 0,5 mm	No + de 10
	> 0,5 mm	No + de 5
	> 0,8 mm	Ausencia

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Total plate count / Recuento de placas	UFC / g	<10
Total Coli forms / Coliformes	UFC / g	Ausencia
Escherichia Coli / Escherichia Coli	UFC / g	Ausencia
Mold and Yeast / Fungos e Leveduras	UFC / g	<10
Salmonella	Pruebas Bioquímicas	Ausencia
Alicyclobacillus acidoterrestris	En 10 grs	Ausencia
Huevos de moscas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Larvas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Fragmentos de insectos	Unidad/250 ml de jugo	< 10
Recuentos de Mohos	% de campos +	No > a 28
Packaging / Embalaje		Drum / Tambor
Net/Gross Weight / Peso Neto / Bruto	Kg +-1	230,00 / 250
Storage / Almacenamiento	°C	Ambiente
Validity / Vencimiento	Months / Meses	24



Pulpera de San Rafael

Especificación Técnica Technical Specification

Puré Concentrado de Ciruelas
Puree Conc. Plum

Rev: 01
12/02/2018

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color / Color	Typical / Típico
Taste / Sabor	Typical / Típico
Smell / Olor	Typical / Típico
Additives & Preservative / Aditivos y Conservantes	None / No
Matéria prima: A partir de Ciruelas frescas variedad D'agen	

PHYSICAL CHEMISTRIES CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	20°C	28° / 34°
pH	-	3,30 a 4,20
Acidity / Acidez	g / 100g	1,5 a 2,90
Consistency/ Consistencia (Bostwick)	12° Brix, 30", 20°C	9 a 14 cm
Ascorbic Acid / Ácido Ascórbico	ppm 12°Brix	
Tamiz	2,5 mm	

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Total plate count / Recuento de placas	UFC / g	<10
Total Coli forms / Coliformes	UFC / g	Ausencia
Escherichia Coli / Escherichia Coli	UFC / g	Ausencia
Mold and Yeast / Fungos e Leveduras	UFC / g	<10
Salmonella	Pruebas Bioquímicas	Ausencia
Alicyclobacillus acidoterrestris	En 10 grs	Ausencia
Huevos de moscas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Larvas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Fragmentos de insectos	Unidad/250 ml de jugo	< 10
Recuentos de Mohos	% de campos +	No > a 28
Packaging / Embalaje		Drum / Tambor
Net/Gross Weight / Peso Neto / Bruto	Kg +-1	230,00 / 250
Storage / Almacenamiento	°C	Ambiente
Validity / Vencimiento	Months / Meses	24



Pulpera de San Rafael

Especificación Técnica Technical Specification

Puré Concentrado de Damascos
Puree Conc. Apricot

Rev: 01
12/02/2018

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color / Color	Typical / Típico
Taste / Sabor	Typical / Típico
Smell / Olor	Typical / Típico
Additives & Preservative / Aditivos y Conservantes	None / No

PHYSICAL CHEMISTRIES CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	20°C	30° / 32°
pH	-	3,60 a 3,85
Acidity / Acidez	g / 100g	2,40 a 3,30
Consistency/ Consistencia (Bostwick)	15° Brix, 30", 20°C	8 a 12 cm
Ascorbic Acid / Ácido Ascórbico	ppm 12°Brix	
Color / Color – Hanter Lab (10°Brix)	L*	> a 30
	a*	> a 12
	b*	> a 22
Dark Particles / Partículas Oscuras	< 0,5 mm	No + de 5
	> 0,5 mm	No + de 5
	> 0,8 mm	Ausencia

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Total plate count / Recuento de placas	UFC / g	< 10
Total Coli forms / Coliformes	UFC / g	Ausencia
Escherichia Coli / Escherichia Coli	UFC / g	Ausencia
Mold and Yeast / Fungos e Leveduras	UFC / g	Ausencia
Salmonella	Pruebas Bioquímicas	Ausencia
Alicyclobacillus acidoterrestris	En 10 grs	Ausencia
Huevos de moscas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Larvas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Fragmentos de insectos	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Recuentos de Mohos	% de campos +	No > a 20
Packaging / Embalaje		Drum / Tambor
Net/Gross Weight / Peso Neto / Bruto	Kg +-1	230,00 / 250
Storage / Almacenamiento	°C	Ambiente
Validity / Vencimiento	Months / Meses	24



Pulpera de San Rafael

Especificación Técnica Technical Specification

Puré Concentrado de Duraznos
Puree Conc. Peach

Rev: 01
12/02/2018

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color / Color	Typical / Típico
Taste / Sabor	Typical / Típico
Smell / Olor	Typical / Típico
Additives & Preservative / Aditivos y Conservantes	None / No

PHYSICAL CHEMISTRIES CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	20°C	30° / 32°
pH	-	3,60 a 4,30
Acidity / Acidez	g / 100g	0,70 a 1,50
Consistency/ Consistencia (Bostwick)	15° Brix, 30", 20°C	6 a 12 cm
Ascorbic Acid / Ácido Ascórbico	ppm 12°Brix	
Color / Color – Hanter Lab (10°Brix)	L*	> a 38
	a*	> a 8
	b*	> a 23
Dark Particles / Partículas Oscuras	< 0,5 mm	No + de 10
	> 0,5 mm	No + de 5
	> 0,8 mm	Ausencia

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Total plate count / Recuento de placas	UFC / g	<10
Total Coli forms / Coliformes	UFC / g	Ausencia
Escherichia Coli / Escherichia Coli	UFC / g	Ausencia
Mold and Yeast / Fungos e Leveduras	UFC / g	< 10
Salmonella	Pruebas Bioquímicas	Ausencia
Alicyclobacillus acidoterrestris	En 10 grs	Ausencia
Huevos de moscas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Larvas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Fragmentos de insectos	Unidad/250 ml de jugo	< 10
Recuentos de Mohos	% de campos +	No > a 28
Packaging / Embalaje		Drum / Tambor
Net/Gross Weight / Peso Neto / Bruto	Kg +-1	230,00 / 250
Storage / Almacenamiento	°C	Ambiente
Validity / Vencimiento	Months / Meses	24



Pulpera de San Rafael

Especificación Técnica Technical Specification

Puré Concentrado de Manzana
Puree Conc. Apple

Rev: 01
12/02/2018

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color / Color	Typical / Típico
Taste / Sabor	Typical / Típico
Smell / Olor	Typical / Típico
Additives & Preservative / Aditivos y Conservantes	None / No

PHYSICAL CHEMISTRIES CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	20°C	30° / 32°
pH	-	3,30 a 3,60
Acidity / Acidez	g / 100g	1,20 a 1,50
Consistency/ Consistencia (Bostwick)	15° Brix, 30", 20°C	7 a 15 cm
Ascorbic Acid / Ácido Ascórbico	ppm 12°Brix	
Color / Color – Hanter Lab (10°Brix)	L*	> a 43
	a*	> a 3
	b*	> a 14
Dark Particles / Partículas Oscuras	< 0,5 mm	No + de 5
	> 0,5 mm	No + de 5
	> 0,8 mm	Ausencia

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Total plate count / Recuento de placas	UFC / g	< 10
Total Coli forms / Coliformes	UFC / g	Ausencia
Escherichia Coli / Escherichia Coli	UFC / g	Ausencia
Mold and Yeast / Fungos e Leveduras	UFC / g	Ausencia
Salmonella	Pruebas Bioquímicas	Ausencia
Alicyclobacillus acidoterrestris	En 10 grs	Ausencia
Huevos de moscas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Larvas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Fragmentos de insectos	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Recuentos de Mohos	% de campos +	No > a 20
Packaging / Embalaje		Drum / Tambor
Net/Gross Weight / Peso Neto / Bruto	Kg +-1	230,00 /250,00
Storage / Almacenamiento	°C	Ambiente
Validity / Vencimiento	Months / Meses	24



Pulpera de San Rafael

Especificación Técnica Technical Specification

Puré de Membrillos
Puree Quince

Rev: 01
12/02/2018

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color / Color	Typical / Típico
Taste / Sabor	Typical / Típico
Smell / Olor	Typical / Típico
Additives & Preservative / Aditivos y Conservantes	None / No

PHYSICAL CHEMISTRIES CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	20°C	12° / 14°
pH	-	3,40 a 3,70
Acidity / Acidez	g / 100g	0,60 a 1,20
Consistency/ Consistencia (Bostwick)	15° Brix, 30", 20°C	2 a 7 cm
Ascorbic Acid / Ácido Ascórbico	ppm 12°Brix	
Color / Color – Hanter Lab (10°Brix)	L*	> a 48
	a*	> a 5
	b*	> a 15
Dark Particles / Partículas Oscuras	< 0,5 mm	No + de 10
	> 0,5 mm	No + de 5
	> 0,8 mm	Ausencia

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Total plate count / Recuento de placas	UFC / g	< 10
Total Coli forms / Coliformes	UFC / g	Ausencia
Escherichia Coli / Escherichia Coli	UFC / g	Ausencia
Mold and Yeast / Fungos e Leveduras	UFC / g	< 10
Salmonella	Pruebas Bioquímicas	Ausencia
Alicyclobacillus acidoterrestris	En 10 grs	Ausencia
Huevos de moscas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Larvas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Fragmentos de insectos	Unidad/250 ml de jugo	< 10
Recuentos de Mohos	% de campos +	No > a 28
Packaging / Embalaje		Drum / Tambor
Net/Gross Weight / Peso Neto / Bruto	Kg +-1	220,00 / 240
Storage / Almacenamiento	°C	Ambiente
Validity / Vencimiento	Months / Meses	24



Pulpera de San Rafael

Especificación Técnica Technical Specification

Puré Concentrado de Pera
Puree Conc. Pear

Rev: 01
12/02/2018

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color / Color	Typical / Típico
Taste / Sabor	Typical / Típico
Smell / Olor	Typical / Típico
Additives & Preservative / Aditivos y Conservantes	None / No

PHYSICAL CHEMISTRIES CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	20°C	30° / 32°
pH	-	3,50 a 4,15
Acidity / Acidez	g / 100g	0,40 a 1,00
Consistency/ Consistencia (Bostwick)	12° Brix, 30", 20°C	9 a 12 cm
Ascorbic Acid / Ácido Ascórbico	ppm 12°Brix	700 ppm
Color / Color – Hanter Lab (10°Brix)	L*	> a 48
	a*	> a 0,5
	b*	> a 18
Dark Particles / Partículas Oscuras	< 0,5 mm	No + de 15
	> 0,5 mm	No + de 7
	> 0,8 mm	Ausencia

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Total plate count / Recuento de placas	UFC / g	<10
Total Coli forms / Coliformes	UFC / g	Ausencia
Escherichia Coli / Escherichia Coli	UFC / g	Ausencia
Mold and Yeast / Fungos e Leveduras	UFC / g	<10
Salmonella	Pruebas Bioquímicas	Ausencia
Alicyclobacillus acidoterrestris	En 10 grs	Ausencia
Huevos de moscas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Larvas	Unidad/250 ml de jugo	Ausencia
Fragmentos de insectos	Unidad/250 ml de jugo	< 10
Recuentos de Mohos	% de campos +	No > a 16
Packaging / Embalaje		Drum / Tambor
Net/Gross Weight / Peso Neto / Bruto	Kg +-1	235,00 / 246,5
Storage / Almacenamiento	°C	Ambiente
Validity / Vencimiento	Months / Meses	24