

	FICHA TECNICA Y ESPECIFICACIONES DE LA BASE DE FRUTA PARA YOGHURT	FECHA : FEBRERO 2025
--	--	-----------------------------

NOMBRE BASE DE FRUTA PARA YOGHURT

COMPOSICION Y DESCRIPCION
LA BASE DE FRUTA PARA YOGHURT ES UNA FRUTA QUE HA SIDO SOMETIDA A UN PROCESO FISICO- QUIMICO, PARA GENERAR LAS CARACTERISTICAS IDONEAS PARA QUE SEA MEZCLADA CON LA BASE BLANCA DE YOGURT. EN PARTICULAR LA BASE ESTA CONSTITUIDA POR FRUTA EN UN 30 % EN FORMULA, AZUCAR Y/O FRUCTOSA EN UN 40 % DE SOLIDOS SOLUBLES, ALMIDONES MODIFICADOS, GOMAS, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, COLORANTES Y SABORIZANTES ARTIFICIALES.

PROCESO PRODUCTIVO

LA FRUTA ES CALENTADA JUNTO CON LA CANTIDAD DE AZUCAR Y/O FRUCTOSA SEÑALA SEGÚN PROCESO DEL CLIENTE, DE AHÍ SE PROCEDE HACER LAS ADICIONES DE INGREDIENTES COMO ESTABILIZANTES, CONSERVADORES ADITIVO DE AJUSTE EDULCOLORANTES, COLOR, SABOR .UNA VEZ COCIDO SE PROCEDE HACER LA TOMA DE MUESTRA DE LABORATORIO PARA HACER LOS ESTUDIOS,FISICO-QUIMICOS , ORGANOLEPTICOS, PARA DETERMINAR QUE SE ESTE EN LOS PARAMETROS . UNA VEZ ESTABLECIDOS Y CORROBORADOS LOS RESULTADOS SE PROCEDE HACER EL ENVASADO DE LA BASE EN CUBETAS CON DOBLE BOLSA. EL PRODUCTO ES LLEVADO A ALMACEN DE PRODUCTO TERMINADO. DE LA MUESTRA UNA PARTE ES LLEVADA PARA SU ANALISIS BACTERIOLOGICO.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

LAS PRUEBAS ORGANOLEPTICAS SON BASICAMENTE 3:

COLOR: ESTE SE DETERMINA HACIENDO UNA APLICACIÓN EN YOGHURT PARA CONFIRMAR QUE SE ESTE EN PARAMETRO INDICADO POR EL CLIENTE MEDIANTE UN CHART EN ESTE CASO DE FRESA ES DUNN EDWARDS PAINT= DE5080 POODLE SKIRT.

OLOR: UNA VEZ APLICADO EN EL YOGHURT SE PROCEDE A DETERMINAR QUE EL OLOR SEA CARACTERISTICO DE LA FRUTA Y PERFIL.

SABOR: SE PROCEDE A DEGUSTAR LA APLICACION CON EL YOGHURT Y DETERMINAR QUE EL SABOR SEA CARACTERISTICO Y APEGADO AL PERFIL.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

LAS PRUEBAS FISICO-QUIMICAS SON 2:

% DE FRUTA: SE PROCEDE A REALIZAR UN DRENADO DE UNA MUESTRA DE LOTE POR MEDIO DE UN TAMIS MALLA 100 Y ESTABLECER EL PORCENTAJE RESIDUAL DE LA FRUTA QUE DEBE DE QUEDAR ENTRE 27 A 30 % PARA QUEDAR LIBRE.

VISCOSIDAD: MEDIANTE UNA PRACTICA ESTABLECIDA SE PROCEDE A DETERMINAR LA VISCOSIDAD DE LA BASE POR MEDIO DE UN CONSISTOMETRO TIPO SENCO, EL CUAL SE TOMA UNA MUESTRA DEL LOTE LA CUAL ES COLOCADA EN LA EN EL COMPARTIMENTO DEL CONSISTOMETRO, DE AHÍ SE PROCEDE A ABRIR LA PEQUEÑA COMPUERTA Y A CONTAR EL DESPLAZAMIENTO DE LA MEZCLA DURANTE 30 SEGUNDO MEDIANTE UNAS LINEAS QUE ESTAN GRAVADAS EN EL TUNEL DE DESPLAZAMIENTO.

EL DESPLAZAMIENTO ESPECIFICO DEBE QUEDAR ENTRE 4 Y 6 LINEAS MARCADAS EN EL CONSISTOMETRO POR 30 SEGUNDOS.

ACIDEZ PH: ESTE SE DETERMINA MEDIANTE UN INDICADOR Y SU PARAMTRO DEBE ESTAR ENTRE EL 3.8 AL 4.2

PARAMETROS

GRADOS BRIX: 38-42

% DE FRUTA : 27-30

VISCOSIDAD : 4-6

PH : 3.8-4.2

TAMAÑO DE LA FRUTA: 6 MM (1/4 ")

COLOR: CARACTERISTICO.

EMPAQUE Y PRESENTACION

LA BASE DE FRUTA ES EMPACADA EN CUBETA CON TAPA REUSADA LAVADA Y SANITIZADA EN CUYO INTERIOR SE LE PONE UNA DOBLE BOLSA, ES PESADA DE 20 KILOS NETOS Y SE HACE UN NUDO CIEGO CON AMBAS BOLSAS. SE LE COLOCA UNA ETIQUETA DONDE SE HACE UNA DESCRICION GENERAL DE INGREDIENTES, ASI COMO NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD

FECHA DE CADUCIDAD Y ALMACENAMIENTO

LA CADUCIDAD DEL PRODUCTO ES DE 3 MESES, UNA VEZ ABIERTA LA CUBETA SE DE CONSUMIR COMPLETAMENTE. EL ALMACENAMIENTO SE DEBE HACER EN UN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO.