



irsumos
B o l i v i a

Ficha Técnica

PIÑA EN CONSERVA

Un producto amigable con el Medio Ambiente
del Trópico de Cochabamba



ANAÑAS (PIÑAS) EN CONSERVA



Presentación

La primera planta procesadora de piña en conserva estatal está ubicada en la localidad de Ivirgarzama, del Municipio de Puerto Villarroel, del Departamento de Cochabamba.

Inicia la etapa de producción en junio de 2015, bajo la administración de la entidad estatal Insumos Bolivia, con el objetivo de fortalecer la capacidad productiva y ofrecer mejores canales de comercialización a las familias productoras de piña de la región del Trópico de Cochabamba, promocionando e impulsando la gestión auto sostenible de la planta a través de obras complementaria orientadas a una mejor redistribución de las utilidades.



Especificaciones del producto

Descripción

La piña en conserva es un producto elaborado en plantas que cuentan con la infraestructura y el equipamiento especialmente diseñado para este fin, en las cuales se implementaron sistemas de aseguramiento de la inocuidad que permiten la obtención de una conserva con una vida útil de 3 años, conforme a la tecnología de procesamiento instalada.

La piña en conserva es un producto de alta calidad y de gusto exquisito, que por su sabor y textura característicos, le permiten combinarse con diferentes ingredientes de la gastronomía para ofrecer postres y platos agradables al paladar.

ESPECIFICACIONES del producto

PIÑA EN RODAJA

En esta lata se envasan piezas cortadas transversalmente en rodajas de aproximadamente 70-80 mm de diámetro de espesor uniforme con un mínimo de 10 mm y un máximo de 15 mm, su textura es firme y su sabor agradable y se obtienen del rodajado de la pulpa descorazonada (parte comestible de la fruta).



PIÑA EN TROZO

Son piezas de forma triangular razonablemente uniformes, obtenidas del corte de la pulpa descorazonada (parte comestible de la fruta).



CARACTERÍSTICAS

| Característica | Envase (ø99/96x120 mm) |
|---|--|
| Peso neto | 850 g (28oz) |
| Peso drenado | 450 ± 5 g |
| Nº de unidades por envase | 8-12 |
| Espesor de las unidades | 10-15 mm |
| Diámetro de las unidades | 70-80 mm |
| Color líquido de gobierno | Ligeramente Ámbar |
| pH | <4,5 |
| °Brix | 15-22 |
| Vacío | 8-16 (mmHg) |
| Marcas (cicatrices, rasguños, roturas de la piel u otros defectos similares que afectan gravemente la apariencia de la unidad): | <10% en número de las unidades contenidas en el envase |
| Nº de envases por caja: | 12 |
| Peso bruto por caja: | Aprox. 11,7 Kg |
| Dimensiones de la caja: | 410 x 310x 125 mm |
| Nº de cajas por contenedor (40 pies) | 1.900 cajas paletizadas por contenedor |

CARACTERÍSTICAS

| Característica | Envase (ø99/96x120 mm) |
|---|--|
| Peso neto | 850 g (28oz) |
| Peso drenado | 450 ± 5 g |
| Nº de unidades por envase | NA |
| Espesor de las unidades | 15-125 mm |
| Diámetro de las unidades | N/A |
| Color líquido de gobierno | Ligeramente Ámbar |
| pH | <4,5 |
| °Brix | 15-22 |
| Vacío | 8-16 (mmHg) |
| Marcas (cicatrices, rasguños, roturas de la piel u otros defectos similares que afectan gravemente la apariencia de la unidad): | <10% en número de las unidades contenidas en el envase |
| Nº de envases por caja: | 12 |
| Peso bruto por caja: | Aprox. 11,7 Kg |
| Dimensiones de la caja: | 410x310x125 mm |
| Nº de cajas por contenedor (40 pies) | 1.900 cajas paletizadas por contenedor |

La piña en conserva es un producto inocuo y exquisito al paladar, que se emplea en la preparación de diversos tipos de postres, repostería, heladería, pizzas, ensaladas dulces y saladas, es decir, es un producto de uso variado en el arte culinario.

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL PRODUCTO

Información nutricional

| | |
|---------------------|-----------|
| Humedad | 82,04g |
| Proteínas | N.C. |
| Grasa | N.C. |
| Cenizas | 0,15g |
| Fibra | 0,26g |
| Hidratos de Carbono | 17,81g |
| Valor Energético | 71,24Kcal |
| Azúcares totales | 15,67g |
| Calcio | 4,92mg |
| Fósforo | 3,51mg |
| Hierro | 0,22mg |
| pH | 3,9 U/pH |

Fuente: Análisis de Laboratorio de Control de Alimentos
"Instituto Nacional de Laboratorios de Salud - INLASA"

Características organolépticas

| Requisitos | Descripción |
|------------|--|
| Color | Amarillo brillante. |
| Olor | Características de fruta. |
| Sabor | Agradable, dulce. |
| Textura | Desprovisto de su cilindro central (núcleo), de consistencia firme, ni dura ni blanda, sin tendencia a deshacerse. |

Características microbiológicas

| Parámetro | Resultado obtenido | Límite permitido |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|
| Bacterias Aerobias Mesofilas (UFC/g) | Ausencia | Ausencia |
| Coliformes totales (UFC/g) | Ausencia | Ausencia |
| E. Coli (UFC/g) | Ausencia | Ausencia |
| S. Aureus (UFC/g) | Ausencia | Ausencia |
| Mohos, levaduras (UFC/g) | Ausencia | Ausencia |
| Salmonella (UFC/g) | Ausencia | Ausencia |

Fuente: Análisis en centro de alimentos y productos naturales
"Universidad Mayor de San Simón - UMSS"



Características del envase

Envase cilíndrico de hojalata, con barniz interior café, costura lateral interior, tipo poliéster, termoplástico en polvo soldado eléctricamente (welded) y barniz exterior sanitario atóxico del protección ambiental, de diámetro aproximado de 99/96 mm x 120 mm, apilable, capacidad aproximada de 1 kilogramo y con tapa de tipo normal, apto para envasar productos frescos preparados con soluciones líquidas como la piña en conserva.

El espesor de la hojalata en cuerpo para envase de 1 kilogramo es de ETP 0,20 +/- 0,02 mm; el espesor de la tapa y al fondo es de TFS 0,22 +/- 0,01 mm, y la cantidad de nervaduras es superior a 14.

Etiquetas

Papel couché, barníz UV. Impresión en una cara a cuatro colores (cuatriocomía).

Características del embalaje

Caja de cartón corrugado convencional onda tipo C con las siguientes características:

- **Dimensión:** 41 cm de largo, 31 cm de ancho, 12,5 de alto.
- **Calidad:** NC3.
- **Capacidad de producto:** 12 latas de 1 kg. Por caja.
- **Número de capas:** 3PLY.
- **Aplilamiento:** Recomendado hasta 12 cajas con contenido.

Características del rotulado

Se especifica lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Peso Neto en unidades del sistema internacional.
- Peso Escurrido en unidades del sistema internacional.
- Razón Social, dirección y NIT de la institución.
- Número de Registro Sanitario (Emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria).
- Número de Registro Sanitario (Ministerio de Salud).
- Forma de conservación.
- País de origen.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Código de envasado.

Almacenamiento y vida útil

El producto tiene una vida útil de 3 años (36 meses) y debe ser mantenido en ambiente limpios, frescos y secos; el depósito o lugar de almacenamiento debe estar protegido de la exposición directa a la luz solar.

El resguardo del producto debe ser realizado a una temperatura no mayo a 21 °C, y 60% de humedad relativa.

Para su manejo se recomienda adoptar las Buenas Prácticas de Higiene.

Certificación BPM

Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura emitida por la TÜV Rheinland de Alemania.

Planta de Shinahota:
01 18806 1629908

Planta de Ivirgarzama:
01 18806 1629909



Capacidad de entrega por mes y tipo de presentación

| Tipo de producto | MES | |
|------------------|---------|-------|
| | Latas | Cajas |
| Rodajas | 40.000 | 3.333 |
| Trozo | 76.000 | 6.333 |
| Total | 116.000 | 9.667 |

Información arancelaria

NANDINA 2008.20.10.00 Piñas tropicales (ANANAS) en agua con adición de azúcar u otro edulcorante, incluido el jarabe.

Certificación ISO 9001:2015

Certificación en el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, emitido por la TÜV Rheinland de Alemania de Alemania.

Planta de Shinahota:
01 10006 1728881

Planta de Ivirgarzama:
01 10006 1728882

