

COCO BATAN

1.- PRODUCTO: COCO RALLADO L'BATAN

2.- DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

COCO DESHIDRATADO EN HEBRAS, OBTENIENDO DE LA PULPA FRESCA DEL FRUTO DE LA PALMA, LA CUAL HA SIDO LAVADA, AZUCARADA Y DESHIDRATADA.

3.- PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

COLOR: BLANCO
 SABOR: TIPICO A PULPA DE COCO
 OLOR: TIPICO A COCO FRESCO

4.- PROPIEDADES QUIMICAS:

HUMEDAD:	6.0 % MAXIMO
GRASA:	60.0% - 67.0 %
AC. GRASOS LIBRES	0.15 % MAX.
PH SOL'N AL 10 %	6.1 -6.7
SULFITOS:	100 – 150 ppm MAX.

5.- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS:

CUENTA TOTAL	5000 UFC/gr. MAX
COLIFORMES TOTALES	90 UFC /gr MAX.
E. COLLI	NEGATIVO
HONGOS	100 UFC/ gr MAX
LEVADURAS	100 UFC/ gr MAX
SALMONELA	NEGATIVO

6.- PROPIEDADES FISICAS

COCO EN HEBRA
 DEFECTOS: 2 PUNTOS OSCUROS / 1000 gr MAX.
 1 TROZO GRUESO / 1000 gr MAX.

7.- FORMULACION

PULPA DE COCO	77.5 %
AZUCAR	15.0 %
FECULA DE MAIZ	3.0 %
HUMEDAD	4.5%

8.- CADUCIDAD 4 MESES ALMACENADO EN LUGARES SECOS Y VENTILADOS