



Nombre del Producto: Porotos Verdes en conserva
Categoría: Conservas Vegetales
Código Interno: CV-002
Marca: Alimentos del Sur
Presentaciones: Lata 400 gr / Frasco 500 gr

Características físico-químicas

pH	5,0 ± 0,2
Acidez	0,10–0,25 %
Sólidos drenados	≥ 55 %
Cloruro de sodio	0,7–1,0 %

Características microbiológicas

- Ausencia de microorganismos patógenos (Salmonella, Clostridium botulinum).
- Recuento total aerobios mesófilos: < 10² UFC/g.

Puntos Críticos de Control (PCC):

- Temperatura y tiempo de esterilización.
- Hermeticidad del envase.

Vida útil: 24 meses.

Condiciones de almacenamiento:
Ambiente fresco y seco (máx. 25°C).

Trazabilidad: Código de lote en envase y registro en sistema SGIA.

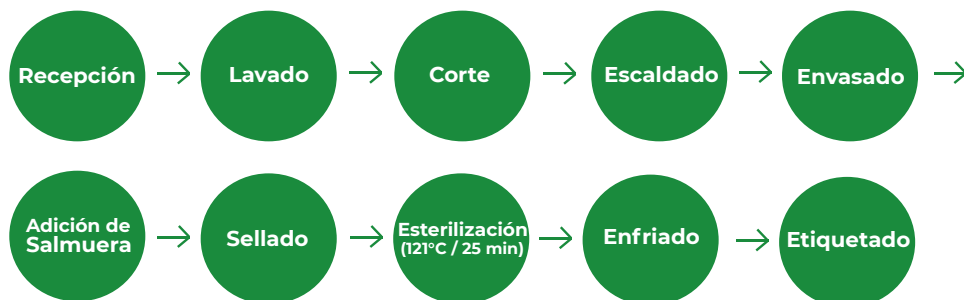
Descripción:

Porotos verdes seleccionados, cortados y envasados en salmuera, sometidos a esterilización térmica para mantener sus propiedades organolépticas y garantizar inocuidad alimentaria

Ingredientes:

- Porotos verdes (*Phaseolus vulgaris*)
- Agua
- Sal

Proceso de elaboración



Normas aplicables: NCh 2861:2011 – ISO 22000:2018 – CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 1-1969.