

Ficha Técnica - Materia Prima

Clasificación

Identifica si es una fruta de hueso, pepita, hortaliza, etc.

1

° Brix

Concentración de sólidos solubles/100 g de producto

2

pH

Nivel de acidez/alcalinidad

3

Dureza

Nivel de madurez de la fruta/hortaliza

4

Humedad

Porcentaje de agua

5

Características organolépticas

Descripción de color, olor y textura

6

Características microbiológicas

Análisis microbiológico

Condiciones de almacenamiento en planta

☐ Temperatura

☐ Humedad

☐ Otros

Tabla de defectos/Medidas correctivas

Defecto	Medida Correctiva
Magulladuras/Golpes	
Decoloración	
Podredumbre/Moho	
Deshidratación	
Daño por insectos/Plagas	
Contaminación por suciedad	

Aplicaciones en la Industria Alime

1

2

3

REA: De la tradición a la liofilización, el viaje de Lili