



**FICHA TÉCNICA**  
**PÊSSEGO (METADES)**  
**MARCA: DIHOR - ORIGEM GRÉCIA**

**Ingredientes:**

Pêssego (63,20%), água (26,36%) e açúcar (10,44%).  
Incubação 21 dias a 32°C e 7 dias a 55°C sem alterações.

**Características Físicas:**

Produto	Embalagem	Metades	Tamanho
Em metades ou fatias sem pele	425gr	4 - 6	---
Sem caroço	850g	6 - 8	---
	A9	25 - 30	80+
	A10	30 - 35	100+
	A12	40 - 50	---

**Dimensões:**

	425 gr	850 gr	A9	A10	A12
Diâmetro x Peso	73 x 109	99 x 119	153 x 153	153 x 178	153 x 244
Peso Líquido	415 gr	820 gr	2650 gr	3100 gr	4250 gr
Peso Escorrido	240 gr	480 gr	1500 gr	1820 gr	2400 gr
Capacidade	425 ml	850 gr	2650 ml	3100 ml	4250 ml

**Características Organolépticas:**

Apresentação Mínimo Brix nos pêssegos antes do processo 10,5 Brix  
Aspecto Pêssego em metades sem nenhum corte irregular  
Sabor Característico, alternando entre o doce e o ácido  
Cor Cor uniforme (amarelo-alaranjado)  
Testura A sua forma e textura original devem ser mantidas após ser cortado  
Firmeza Menor que 9kg/cm  
Nível Qualidade Os pêssegos deverão estar limpos, pelados e cortados.

**Características Químicas:**

Açúcar O Brix deve variar de 14,50 a 19,50  
Nota A fruta deverá estar imersa na calda  
Contaminantes Lata: 250mg/kg máximo

**Embalagem(cx):**

	24 x 425 gr	24 x 850 gr	6 x A9	6 x A10	6 x A12
Dimensões	30,6 x 23,0 x 21,6 cm	40,5 x 30,6 x 23,4 cm	47,1x3,14x15,3cm	47,0 x 31,4 x 17,8cm	47,1 x 3,14 x 24,4 cm
Peso Bruto	12kg	22,94kg	18kg	21,80kg	28kg

**Características Físico-Químicas:**

Vácuo 5" Mínimo a 20°C  
Sólidos Solúveis 14 - 16 (calda)  
Tamanho Uniforme De acordo com a exigida  
Fragmentos Não maiores que 2, 1/16 de largura  
Pele Não mais que 2 em uma lata ou 4 em 3 latas.  
Defeitos Consultar a tabela abaixo com a tolerância máxima de defeitos.

	1 Lata	3 Latas
Cor	8	20
Manchas Maiores	8	6
Total Manchas	8	20
Defeitos Manuais	7	17
Defeitos Origem	5	10
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>20</b>

### Características Produção:

	425 gr	850 gr	A9	A10	A12
pH Final	3.6 - 3.8	3.6 - 3.8	3.6 - 3.8	3.6 - 3.8	3.6 - 3.8
Vácuo	± 10	± 10	± 10-15	± 10-15	± 10-15
Temperatura Produto	± 25°C				
Temperatura Calda	85 - 90°C				
Tempo Esterilização	± 16 minutos				
Temp.Esterilização	98°C	98°C	98°C	98°C	98°C
Tempo Refrigeração	± 20 minutos				
Temp.Refrigeración	17 - 20°C				
Temp.Produção Final	± 36°C				

### Características Nutricionais(100gr):

	Na calda	Metais Pesados	Em água	Em sumo
Energia	62Kcal/262Kj	76Kcal/325Kj	20Kcal/84Kj	53Kcal/222Kj
Proteínas	0.5g	0.5g	0.5g	0.5g
Carboidratos	15.5g	19.0g	11.5g	13.5g
Gordura	0.04g	0.04g	0.04g	0.04g
Sódio	5mg	5mg	5mg	5mg
Colesterol	0mg	0mg	0mg	0mg
Fibras	1.6g	1.6g	1.6g	1.6g
Vitamina A	8.9	8.9	8.9	8.9
Vitamina C	8	8	8	8
Sódio,mg	6.3	6.3	6.3	6.3
Ferro	2.5	2.5	3.8	3.8
Cálcio	3.8	3.8	3.8	3.8
Potássio	99	99	99	99

Elaborado por: DIHOR, A.C.E - Carregado Park, F - 2580-512-CARREGADO - TLF:263 517 610