

Pulpa de Frutas Congeladas

*Oferta Exportable de:
100.000 toneladas/mes*



Producto: *Pulpa de Aguacate o Palta*

Código Arancelario: 20.08.99

Descripción: Producto obtenido del aguacate de la variedad Choquete, por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la fruta fresca, madura, sana y limpia.

Características:

Característica	Descripción
Color	Verde Claro homogéneo.
Olor	Intenso propio de la fruta madura.
Sabor	Dulce natural.
Consistencia	Pastosa (lípidos y grasas 0.1 gr)
PH	5 – 6 (rica en vitamina K, D, B5, B6)
Acidez	0.17% – 0.19% (25 Calorías x cada 100 gr.)

Aplicaciones: Consumo alimenticio, restaurantes, reposterías y cosmetología.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 Kg.

Etiquetado:

- Se identifica como Pulpa de Fruta de Aguacate en Cuñete.
- Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto.
- Se entrega un certificado de calidad por lote.

Producción: Se cultiva en los meses de mayo - diciembre únicamente; para una producción de 20.000 kg / mes.

Almacenamiento

- Se realiza en paletas de 1,2 m X 1 m, limpias debidamente tratadas.
- Se colocan 64 cuñetes por paleta.
- Se mantiene a temperatura de congelamiento.
- Vida Útil: 3 meses congelada
- Se debe mantener alejado de fuentes de calor y de la incidencia directa de rayos solares.

Transporte

- El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento. El transporte debe estar en condiciones de higiene adecuadas al cumplimiento con las normas establecidas de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos.

Producto: Pulpa de Coctel de Frutas



Código Arancelario: 20.08.99

Descripción: Es extraída de la parte comestible y carnosa de los frutos: piña, naranja y parchita con un grado de madurez adecuado, sano y fresco, el cual es estrictamente seleccionado, lavado con agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicada en su superficie. Es cocida a temperaturas controladas, molida, refinada, homogenizada, pasteurizada y filtrada por tamiz de 0.5 mm.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	11	14	Hierro 0.14 mg Vitamina A, 6,13ug Vitamina C, 14,99 gr.
Acidez Titulable	% m/v	0,6	0,7	Ca: 14,5 gr. Na 2,1 gr. Carbohidratos: 10, 4 gr
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Fibra 1,9 gr. Azúcar 10,4 gr
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		

Físico Sensorial

Color:	Amarillo	Olor:	Característico de las frutas
Sabor:	Característico, ácido.		

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la industria del jugo, heladerías, comedores, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado:

- Se identifica como Pulpa de fruta de coctel en cuñetes. Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto.
- Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva todo el año, por lo tanto, se puede cubrir una demanda de 50.000 kg / mes.

Almacenamiento

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas.
- Cuñetes de plástico de 20 kg. Se colocan 64 cuñetes por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento.



Producto: Pulpa de Durazno

Código Arancelario: 20.08.99

Descripción: La pulpa del durazno es extraída de la parte comestible, carnosa del fruto maduro, sano y fresco, el cual es estrictamente seleccionado, lavado con abundante agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicado en su superficie, cocido a temperaturas controladas, molido, refinado y homogenizado. Se usa en la industria del jugo, heladerías y comedores.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	11	13	40 Kilocalorías no proveniente de grasa.
Acidez Titulable	% m/v	0,6	0,6	Carbohidratos totales 11 gr.
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Proteínas 2%
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		

Físico Sensorial	
Color:	Amarillo
Olor:	Característico de las frutas
Sabor:	Característico, ácido.

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la industria del jugo, heladerías, comedores, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado:

- Se identifica como Pulpa de fruta de durazno en cuñetes. Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto.
- Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva en los meses de octubre a enero, por lo tanto, se puede cubrir una demanda de 88.000 kg / mes.

Almacenamiento

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas.
- Cuñetes de plástico de 20 kg. Se colocan 64 cuñetes por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento.

Producto: Pulpa de Fresas



Código Arancelario: 20.08.99

Descripción: La pulpa de fresa (cultivar capitola), es el producto obtenido mediante el despulpado de la parte comestible de la fruta entera o pelada sin eliminar el jugo. Es elaborada con la mejor calidad debidamente madura y fresca, la cual es seleccionada, lavada con agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicada en su superficie, cocida a temperaturas controladas, molida, refinada, homogenizada, pasteurizada y filtrada por un tamiz de 0,5 mm.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	60	65	25 Kilocalorías no proveniente de grasa.
Acidez Titulable	% m/v	0,4	0,8	Carbohidratos totales 60,7 gr.
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Proteínas 0,31%
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		Ca 59,2 mg. Fe 1,3 mg. Vitamina C 20,9 mg. K 253 mg

Físico Sensorial

Color:	Rojo vinotinto
Olor:	Perfume dulce, típico de la fresa
Sabor:	Característico de la fruta

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de mermeladas, jugos, batidos, vinos, cosméticos, heladerías, entre otros

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado:

- Se identifica como Pulpa de fruta de fresa en cuñetes.
- Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto.
- Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva todo el año.

Almacenamiento

- Se colocan 64 cuñetes de plástico de 20 kg por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento.

Producto: Pulpa de Guanábana



Código Arancelario: 20.08.99.90

Descripción: La pulpa de la guanábana (variedad gigante dulce), es extraída de la parte comestible, carnosa del fruto con un grado de madurez adecuado sano y fresco. Es elaborada con la mejor calidad debidamente madura y fresca, la cual es seleccionada, lavada con agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicada en su superficie, cocida a temperaturas controladas, molida, refinada, homogenizada, pasteurizada y filtrada por un tamiz de 0,5 mm.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	60	65	Vitamina C: 8,4 mg.
Acidez Titulable	% m/v	0,9	1,2	Carbohidratos totales: 65,12 gr. Kcal: 525,6. Hierro: 1,37 mg.
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Proteínas 0,31%
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		Ca 59,2 mg. Fe 1,3 mg. Vitamina C 20,9 mg. K 253 mg

Físico Sensorial

Color:	Blanco cremoso de la fruta fresca madura
Olor:	Perfume dulce, típico de la fruta
Sabor:	Característico de la fruta

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de jugos, batidos, vinos, cosméticos, heladerías, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado:

- Se identifica como Pulpa de fruta de guanábana en cuñetes.
- Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto.
- Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva en los meses de junio - agosto únicamente; para una producción de 50.000 kg / mes.

Almacenamiento

- Se colocan 64 cuñetes de plástico de 20 kg por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento. El transporte debe estar en condiciones de higiene adecuadas al cumplimiento con las normas establecidas de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos.

Producto: Pulpa de Guayaba



Código Arancelario: 20.08.99.90

Descripción: La pulpa de la guanábana (variedad Martinica roja), es extraída de la parte comestible, carnosa del fruto con un grado de madurez adecuado sano y fresco. Es elaborada con la mejor calidad debidamente madura y fresca, la cual es seleccionada, lavada con agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicada en su superficie, cocida a temperaturas controladas, molida, refinada, homogenizada, pasteurizada y filtrada por un tamiz de 0,5 mm.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	10	11	Kcal: 40 no proveniente de grasa
Acidez Titulable	% m/v	0,52	0,77	Carbohidratos totales: 10 gr.
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Proteínas 2%
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		Ca 50,1 mg. Fe 1,3 mg. Vitamina C: 121 mg. K 289 mg

Físico Sensorial

Color:	Rojo claro o rosado
Olor:	Perfume dulce, típico de la fruta
Sabor:	Característico de la fruta de la guayaba

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de jugos, batidos, cosméticos, heladerías, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado:

- Se identifica como Pulpa de fruta de guayaba en cuñetes.
- Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto.
- Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva en los meses de junio - agosto únicamente; para una producción de 120.000 kg / mes.

Almacenamiento

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas. Se colocan 64 cuñetes de plástico de 20 kg por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento. El transporte debe estar en condiciones de higiene adecuadas al cumplimiento con las normas establecidas de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos.



Producto: Pulpa de Mango

Código Arancelario: 20.08.99.90

Descripción: La pulpa de mango (variedad bocado), es extraída de la parte comestible, carnosa del fruto con un grado de madurez adecuado sano y fresco. Es elaborada con la mejor calidad debidamente madura y fresca, la cual es seleccionada, lavada con agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicada en su superficie, cocida a temperaturas controladas, molida, refinada, homogenizada, pasteurizada y filtrada por un tamiz de 0,5 mm.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	20	24	Rica en vitamina A y C.
Acidez Titulable	% m/v	0,4	0,8	Carbohidratos totales 8 gr. Proteínas: 2%. K:35
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Altas concentraciones de oligoelementos.
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		Posee gran cantidad de vitamina K.

Físico Sensorial	
Color:	Amarillo intenso propio de la fruta fresca
Olor:	Perfume típico de la fruta fresca
Sabor:	Propio del mango maduro dulce
Acidez Titulable	0,8

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de mermeladas, jugos, batidos, vinos, heladerías, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado:

- Se identifica como Pulpa de fruta de mago en cuñetes.
- Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto.
- Se entrega un certificado de calidad por cada lote

Almacenamiento

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas. Se colocan 64 cuñetes de plástico de 20 kg por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento. El transporte debe estar en condiciones de higiene adecuadas al cumplimiento con las normas establecidas de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos.



Producto: Pulpa de Mora

Código Arancelario: 20.08.99.90

Descripción: La pulpa de la mora (especies variables), es extraída de la parte comestible, carnosa del fruto con un grado de madurez adecuado sano y fresco. Es elaborada con la mejor calidad debidamente madura y fresca, la cual es seleccionada, lavada con agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicada en su superficie, cocida a temperaturas controladas, molida, refinada, homogenizada, pasteurizada y filtrada por un tamiz de 0,5 mm.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	5,5	9,5	Calorías totales: 15 Kcal, no provenientes de grasas.
Acidez Titulable	% m/v	0,6	0,8	Proteínas 2%
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Carbohidratos totales: 3 gr..
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		Ca 62,5 mg. Mg 26 mg K 260 mg

Físico Sensorial

Color:	Morado intenso propio de la fruta fresca
Olor:	Característico de la fruta fresca y madura
Sabor:	Característico, ácido
Acidez Titulable	0,8

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de mermeladas, jugos, batidos, vinos, heladerías, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado: Se identifica como Pulpa de fruta de mora en cuñetes. Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto. Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva en los meses de junio - agosto únicamente; para una producción de 20.000 kg / mes.

Almacenamiento

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas. Se colocan 64 cuñetes de plástico de 20 kg por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento.

Producto: Pulpa de Maracuyá

Código Arancelario: 20.08.99.90

Descripción: La pulpa de la parchita (maracuyá), es extraída de la parte comestible, carnosa del fruto la cual es cortada manualmente y se extrae la parte interior comestible (incluyendo la semilla), se muele y posteriormente se filtra la semilla con tamices de acero inoxidable, luego es refinada para eliminar los puntos negros, para luego ser cocida a temperaturas controladas. Las parchitas son seleccionadas sanas y frescas y con un grado de madurez adecuado.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	14	16	124,8 cal y 3,84 gr de carbono
Acidez Titulable	% m/v	1,5	2,8	8 mg de Ca. Potasio: 27,2 mg Hierro: 0,48 mg
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Vitamina A 1.094 mg Vitamina B2: 0,16 mg
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		Niacina: 3,58 mg Vitamina C: 32 mg

Físico Sensorial

Color:	Amarillo intenso, característico de la parchita
Olor:	Perfumada típico de la fruta
Sabor:	Propio de la parchita
Acidez Titulable	2,8

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de mermeladas, jugos, batidos, vinos, heladerías, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado: Se identifica como Pulpa de fruta de parchita en cuñetes. Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto. Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva en los meses de junio - agosto únicamente; para una producción de 20.000 kg / mes.

Almacenamiento

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas. Se colocan 64 cuñetes de plástico de 20 kg por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento.

Producto: Pulpa de Piña o Ananá

Código Arancelario: 20.08.99.90

Descripción: Es extraída de la parte comestible y carnosa del fruto de la piña con un grado de madurez adecuado, sano y fresco, el cual es estrictamente seleccionado, lavado con agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicada en su superficie. Es cocida a temperaturas controladas, molida, refinada, homogenizada, pasteurizada y filtrada por tamiz de 0.5 mm.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	14	15	Excelente antioxidante
Acidez Titulable	% m/v	0,6	0,7	Vitamina del grupo B y C
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Contiene minerales como: hierro, magnesio zinc y Mn.
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		Carbohidratos T 12 gr, Proteína: 2% Kcal: 50 no proveniente de grasa

Físico Sensorial

Color:	Ámbar homogéneo propio de la fruta
Olor:	Característico de la piña fresca
Sabor:	Característico de la piña fresca
Acidez Titulable	Ámbar homogéneo propio de la fruta

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de mermeladas, jugos, batidos, vinos, heladerías, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado: Se identifica como Pulpa de fruta de piña en cuñetes. Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto. Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva en los meses de junio - agosto únicamente; para una producción de 20.000 kg / mes.

Almacenamiento

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas. Se colocan 64 cuñetes de plástico de 20 kg por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento.

Producto: Pulpa de Tamarindo

Código Arancelario: 20.08.99

Descripción: La pulpa del tamarindo, es extraída de la parte comestible, es extraída de la parte comestible, carnosa del fruto con un grado de madurez adecuado sano y fresco. Es elaborada con la mejor calidad debidamente madura y fresca, la cual es seleccionada, lavada con agua limpia para liberarlo de cualquier sustancia perjudicial ubicada en su superficie, cocida a temperaturas controladas, molida, refinada, homogenizada, pasteurizada y filtrada por un tamiz de 0,5 mm.

Características:

Análisis	Unidad	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Nutricional
Sólidos Solubles	°Brix	17	20	Kcal: 50 no proveniente de grasas.
Acidez Titulable	% m/v	2	3	Carbohidratos totales: 12 gr
Método Usado	°Brix	COVENIN 924-83		Proteínas: 2%
Método Usado	% m/v	COVENIN 1151-77		Calcio: 79,5 Vitamina C: 257 Potasio: 67,5.

Físico Sensorial

Color:	Castaño rojizo homogéneo propio de la fruta
Olor:	Típico del tamarindo
Sabor:	Propio de la fruta fresca del tamarindo
Acidez Titulable	3

Aplicaciones: Consumo alimenticio, en la preparación de mermeladas, jugos, batidos, vinos, heladerías, entre otros.

Empaque: Cuñetes de plástico de 20 kg.

Etiquetado: Se identifica como Pulpa de fruta de tamarindo en cuñetes. Cada cuñete está identificado con: nombre y dirección de la empresa, nombre del producto, fecha de fabricación y vencimiento, número de lote y registro sanitario, peso total y neto. Se entrega un certificado de calidad por cada lote.

Producción: Se cultiva en los meses de junio - agosto únicamente; para una producción de 20.000 kg / mes.

Almacenamiento

- En paletas de 1.2 m x 1 m, debidamente tratadas. Se colocan 64 cuñetes de plástico de 20 kg por paleta.
- Vida Útil: 24 meses congelada y 12 meses refrigerada.
- Temperatura de Mantenimiento: entre 15°C – 18°C.
- Mantener alejado de las fuentes de luz solar directa y calor.

Transporte: El producto debe ser transportado en camiones cava con unidad de enfriamiento.

PM & RAW REGIONAL & GLOBAL SUPPLY



intlbusiness@pmglobalsupply.com



Torre 1000 Oceanía Business Plaza,
Piso 49, Oficina A1. Punta Pacífica.
Ciudad de Panamá.



1200 Brickel Avenue Suite 1950
Miami, FL 33131 USA.



+507 -6280-8488 | +507 -2037777
+1 -786-7757332 | Ext. 723



www.pmglobalsupply.com



PMGlobal Supply

