Ventis

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

PRODUCT CATALOG

HORTIFRUTAS
Menos da más

COCOGRO®

SOBRE NOSOTROS

Somos una empresa dominicana, ubicada en la ciudad de Santiago.

Dedicada a la producción y comercialización de concentrados, pulpas y zumos de frutas en el área alimenticia.

En el área agronómica producimos y comercializamos sustrato de coco como enraizador natural en 5 distintas presentaciones.

ABOUT US

We are a Dominican company, located in the city of Santiago.

Dedicated to the production and commercialization of concentrates, pulps and fruit juices in the food area.

In the agronomic area we produce and commercialize coconut substrate as a natural rooting agent in 5 different presentations.

NUESTRA FILOSOFÍA

Proveer productos de la más alta calidad con un servicio personalizado,

manteniendo las bondades naturales de las materias primas utilizadas para su elaboración.

OUR PHILOSOPHY

To provide products of the highest quality with a personalized service,

maintaining the natural goodness of the raw materials used for its elaboration.

MISIÓN

Producimos pulpa de frutas directamente desde frutas traidas del campo. Esa pulpa es la materia prima para nuestros concentrados premiun y comerciales, los cuales a su vez son la base para la produccion de jugos que ofertamos al mercado.

Nos hemos integrado en la produccion buscando ofertar el sabor mas natural extraido desde la fruta por nosotros mismos. Esta estructura nos brinda la calidad mas real de la fruta proporcionando un producto más fresco y saludables.

Estamos comprometidos con nuestros clientes en brindarles sabores y experiencias únicas, llevando el sabor tropical dominicano en cada envase de nuestros productos.

MISSIÓN

We produce fruit pulp directly from fruit brought from the field. This pulp is the raw material for our premium and commercial concentrates, which in turn are the basis for the production of juices that we offer to the market.

We have integrated ourselves in the production looking to offer the most natural flavor extracted from the fruit by ourselves. This structure gives us the most real quality of the fruit providing a fresher and healthier product.

We are committed to our customers in providing unique flavors and experiences, bringing the Dominican tropical flavor in each package of our products.

OCHO BENEFICIOS DE UTILIZAR LA PULPAS Y CONCENTRADOS DE HORTIFRUTAS

1. Mas fruta natural en el producto.

2. Productos dirigidos a un mercado profesional y consumidor premiun.

3. Reduce el volumen de basura.

4. Reduce el espacio de almacenamiento.

5. Elimina las perdidas en compra de frutas.

6. Mas fácil y rápido de preparar.

7. Producto más sano e higiénico.

8. Evita operaciones innecesarias en restaurantes y el hogar.

MISSIÓN

1. More natural fruit in the product.

2. Products aimed at a professional and premium consumer market.

3. Reduces the volume of waste.

4. Reduces storage space.

5. Eliminates losses in fruit purchases.

6. Easier and faster to prepare.

7. Healthier and more hygienic product.

8. Avoids unnecessary operations in restaurants and at home.

PRODUCTOS HORTIFRUTAS

PRODUTS HORTIFRUTAS

PULPAS Y ZUMOS

Las pulpas y zumos son extraídos en frió de forma mecanizada, lo que reduciendo el contacto con el operador y el ambiente, eliminando posibles contaminaciones microbianas, su proceso inicia con una ardua selección de las frutas proporcionadas desde nuestra finca y nuestros proveedores lo que nos permite ofrecer a nuestros clientes un producto de alta calidad.

PULPS AND JUICES

The pulps and juices are cold extracted in a mechanized way, which reduces the contact with the operator and the environment, eliminating possible microbial contamination. The process begins with an arduous selection of the fruits provided from our farm and our suppliers, which allows us to offer our customers a high quality product.

CONCENTRADOS

A partir de nuestras pulpas naturales los concentrados de jugo Hortifrutas son sometidos a un proceso de pasteurización lo que le proporciona una vida útil más larga, un aumento de la calidad sanitaria a la vez que el cliente reduce sus espacios de transporte y almacenamiento.

CONCENTRATES JUICES

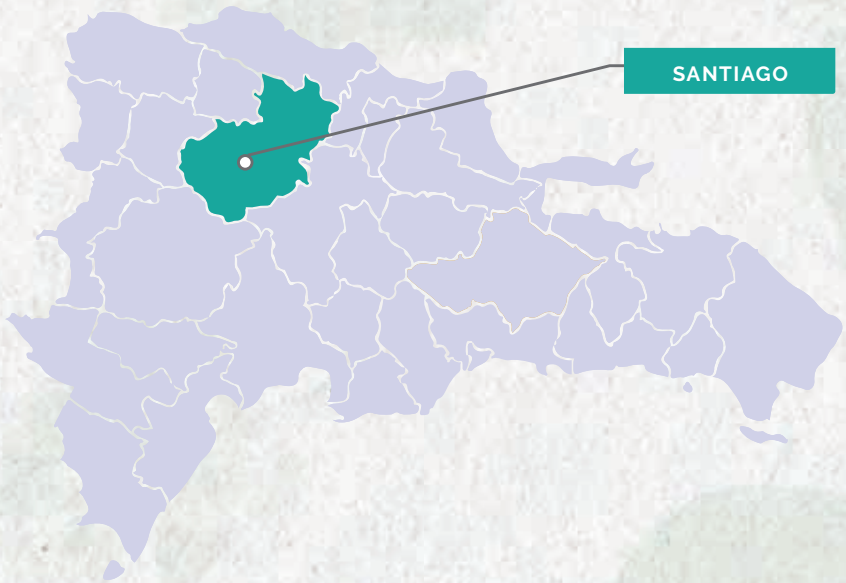
From our natural pulps, Hortifrutas juice concentrates undergo a pasteurization process which provides a longer shelf life, an increase in sanitary quality and at the same time reduces the customer's transportation and storage space.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

GEOGRAPHIC LOCATION

PROVINCIA SANTIAGO

SANTIAGO PROVINCE



Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Natural de Chinola
Passion fruit Natural Juice Concentrate

Nombre del Producto	Concentrado natural de Chinola	
Nombres Materia Prima	Chinola Amarilla, Maracuyá, Parchita, Passion Fruit. Especie: Passiflora edulis.	
Descripción	Concentrado de chinola 100 % fruta Natural elaborado a partir de la pulpa natural de chinola Hortifrutas sin adición de colorantes, emulsionantes y conservantes, edulcorada con azúcar de caña.	
Composición	Chinola Amarilla (Passiflora edulis), azúcar de caña, agua, ácido ascórbico (Vitamina C), Aspartame y Sucralosa (edulcorantes no calóricos).	
Datos de Fabricación	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripción breve	• Mezcla de los ingredientes. • Pasteurización del concentrado para la conservación. • Llenado de las botellas en caliente. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Pasteurización (63 - 65°C) Embotellado (82 - 85°C) Congelación (-15°C ± 5°C)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	35
	pH	3.2
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a chinola
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Particulas en Suspensión
	Color	Anaranjado
Alérgenos	No	
Empaque	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 64 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 ºC ± 5 ºC) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 12 días Congelación: 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos natrales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado Agitar bienten antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 4

Cantidad por Ración

		% Valores Diarios
Calorias: 125		
Calorias en Grasa: 0		
Grasa Total 0g		**0%**
Grasa Saturada 0g		**0%**
Colesterol 0mg		**0%**
Sodio 8mg		**2.5%**
Carbohidratos Totales	32g	**10%**
Fibra Dietética 0.8g		
Azúcares 26g		
Proteina 0g		
Vitamina A		**6%**
Vitamina C		**23%**
Calcio		**0%**
Hierro		**0%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías.
(Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Natural Fresa Tropical
Natural Tropical Strawberry Concentrate

Nombre del Producto	Concentrado Natural Fresa Tropical	
Nombres Materia Prima	Fresa (Fragaria Vesca), Limón Persa (Citrus Aurantifolia L.)	
Descripción	Concentrado Natural Fresa Tropical es la mezcla de pulpa de fresa 100% natural y Agrio de limón Hortifrutas sin adición de colorantes, emulsionantes y/o conservantes, enriquecido con vitamina C, edulcorado con azúcar de caña y azucares no calóricos.	
Composición	Pulpa de Fresa (Fragia Vesca), azúcar de caña, agrio de Limón Hortifrutas (Ci-trus Aurantifolia L.), agua, ácido cítrico (Estabilizador de pH), ácido ascórbico (Vitamina C), Sucralosa y Aspartame (edulcorantes no calóricos), antiespumante.	
Datos de Fabricación	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripción breve	• Mezcla de los ingredientes. • Pasteurización del concentrado para la conservación. • Llenado de las botellas en caliente. • Solidificación del producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Pasteurización (63-65 °C) Embotellado (82 ° - 85 °C) Congelación (-15 ° C ± 5 °C)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	35
	pH	2.8
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a fresa, ligeramente cítrico
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Rojo Escarlata
Alérgenos	No	
Empaque	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 64 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 ° C ± 5 °C) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 12 días Congelación: 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado Agitar bienten antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 3

Cantidad por Ración
Calorias: 116
Calorias en Grasa: 0

	% Valores Diarios
Grasa Total 0g	**0%**
Grasa Saturada 0g	**0%**
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 8mg	**1%**
Carbohidratos Totales 29g	**8%**
Fibra Dietética 0.7g	
Azúcares 22g	
Proteina 0g	
Vitamina A	**5%**
Vitamina C	**26%**
Calcio	**0%**
Hierro	**0%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. (Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Natural Limón
Natural Lemon Concentrate

Nombre del Producto	Concentrado natural de Limón	
Nombres Materia Prima	Limón Persa. Lima de Egipto, Lime Tahiti. Citrus Aurantifolia L.	
Descripción	Concentrado de limón 100 % fruta Natural elaborado a partir del agrio natural de limón Hortifrutas, sin adición de colorantes, emulsionantes y conservantes, edulcorado con azúcar de caña.	
Composición	Agrio de Limón Hortifrutas, azúcar de caña, agua.	
Datos de Fabricación	**Procesos aplicados**	Filtración, mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripción breve	• Separación sólidos y líquido • Mezcla de los ingredientes. • Pasteurización del concentrado para la conservación. • Llenado de las botellas en caliente. • Solidificación del producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Pasteurización (63-65 °C) Embotellado (82 ° - 85 °C) Congelación (-15 ° C ± 5 °C)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	47
	pH	3.2
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a Limón, cítrico
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Verde
Alérgenos	No	
Empaque	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 64 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 ° C ± 5 °C) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 12 días Congelación: 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado Agitar bienten antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 6

Cantidad por Ración

Calorias: 57	
Calorias en Grasa: 0	
	% Valores Diarios
Grasa Total 0g	**0%**
Grasa Saturada 0g	**0%**
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 8mg	**1%**
Carbohidratos Totales 29g	**7%**
Fibra Dietética 0.8g	
Azúcares 26g	
Proteina 0g	
Vitamina A	**0%**
Vitamina C	**38%**
Calcio	**0%**
Hierro	**0%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías.
(Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Natural de Tamarindo
Natural Tamarind Concentrate

Nombre del Producto	Concentrado natural de Tamarindo	
Nombres Materia Prima	Tamarindo (Tamarindus Indica)	
Descripc ión	Concentrado de tamarindo 100 % fruta Natural elaborado a partir de la pulpa natural de tamarindo Hortifrutas sin adición de colorantes, emulsionantes y conservantes, edulcorada con azúcar de caña.	
Composic ión	Pulpa tamarindo Hortifrutas (Tamarindus indica), azúcar de caña, agua.	
Datos de Fabricac ión	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripc ión breve	• Mezcla de los ingredientes. • Pasteurización del concentrado para la conservación. • Llenado de las botellas en caliente. • Solidificación del producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Pasteurización (63-65 °C) Embotellado (82 ° - 85 °C) Congelación (-15 °C ± 5 °C)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	45
	pH	3.1
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a Tamarindo
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Particulas en Suspensión
	Color	Marrón
Alérgenos	No	
Empaque	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 64 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 °C ± 5 °C) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 7 días Congelación: 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado Agitar bienten antes de usar.	
Fecha de revisión	A partir de nuestras pulpas naturales los concentrados de jugo Hortifrutas son sometidos a un proceso de pasteurización lo que le proporciona una vida útil más larga, un aumento de la calidad sanitaria a la vez que el cliente reduce sus espacios de transporte y almacenamiento.	

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 5

Cantidad por Ración
Calorias: 128
Calorias en Grasa: 0

	% Valores Diarios
Grasa Total 0g	**0%**
Grasa Saturada 0g	**0%**
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 8mg	**1%**
Carbohidratos Totales 33g	**11%**
Fibra Dietética 0.8g	
Azúcares 30g	
Proteina 0g	
Vitamina A	**6%**
Vitamina C	**23%**
Calcio	**0%**
Hierro	**0%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. (Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Natural Cereza Tropical
Natural Tropical Cherry Concentrate

Nombre del Producto	Concentrado Natural Cereza Tropical	
Nombres Materia Prima	Cereza Criolla. Acerola, Cereza colorada, Semeruco, Cereza de las Indias Oc-cidentales, Cereza de Jamaica. Malpighia Emarginata, Jengibre. Gengibre, Jen-gibre dulce. Zingiber officinale.	
Descripc ión	Concentrado Natural Cereza Tropical es la mezcla de pulpa natural de cereza, zumo natural de jengibre y agrio natural de limón Hortifrutas sin adición de colorantes, emulsionantes y/o conservantes, enriquecido con vitamina C, edulcorado con azúcar de caña y azucares no calóricos.	
Composic ión	Pulpa de cereza Hortifrutas (Malpighia Emarginata), azúcar de caña, agua, zu-mo de jengibre Hortifrutas (Zingiber officinale), agrio de limón Hortifrutas (Citrus Aurantifolia L.), ácido cítrico (Estabilizador de pH), ácido ascórbico (Vitamina C), Sucralosa y Aspartame (edulcorantes no calóricos).	
Datos de Fabricac ión	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripc ión breve	• Mezcla de los ingredientes. • Pasteurización del concentrado para la conservación. • Llenado de las botellas en caliente. • Solidificación del producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Pasteurización (63-65 °C) Embotellado (82 - 85°C) Congelación (-15 °C ± 5°C)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	45
	pH	3.5
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a cereza, ligeramente a jengibre
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Anaranjado
Alérgenos	No	
Empaque	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 64 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15° C ± 5°C) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 7 días Congelación: 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta Ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 3

Cantidad por Ración
Calorias: 116
Calorias en Grasa: 0

	% Valores Diarios
Grasa Total 0g	**0%**
Grasa Saturada 0g	**0%**
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 8mg	**1%**
Carbohidratos Totales 29g	**8%**
Fibra Dietética 0.7g	
Azúcares 22g	
Proteina 0g	
Vitamina A	**5%**
Vitamina C	**26%**
Calcio	**0%**
Hierro	**0%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías.
(Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Agrio Natural de Limón
Natural Lemon Sour

Nombre del Producto	Agrio Natural de Limón	
Nombres Materia Prima	Limón Persa. Lima de Egipto, Lime Tahiti. Citrus Aurantifolia L.	
Descripc ión	Agrio Natural de Limón 100 % fruta Natural sin pasteurizar.	
Composic ión	Agrio de Limón (Citrus Aurantifolia L).	
Datos de Fabricac ión	**Proceos aplicados**	Selección, lavado, desinfección, despulpado, envasado congelación.
	Descripc ión breve	• Selección de los frutos. • Lavado de las frutas • Desinfección de las frutas con detergente ácido de calidad alimentaria. • Separación la pulpa de la cáscara y semillas • Llenado de las botellas. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Desinfección (1: 1000ml) Congelación (-15 ºC ± 5 ºC)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	16
	pH	1.5-2.0
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a limón, cítrico
	Textura	Líquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Verde
Alérgenos	No	
Empaque	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 128 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 ºC ± 5 ºC) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 12 días Congelación: 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 48 cda.

Cantidad por Ración: 1 cda.

		% Valores Diarios
Calorias: 13		
Calorias en Grasa: 0		
Grasa Total 0g		**0%**
Grasa Saturada 0g		**0%**
Colesterol 0mg		**0%**
Sodio 8mg		**1%**
Carbohidratos Totales	19g	**6%**
Fibra Dietética 0.8g		
Azúcares 6g		
Proteina 0g		
Vitamina A		**0%**
Vitamina C		**42%**
Calcio		**0%**
Hierro		**0%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías.
(Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Agrio Natural Naranja Agria
Natural Sour of Sour Orange

Nombre del Producto	Zumo Natural Naranja Agria	
Nombres Materia Prima	Naranja amarga, naranja agria, naranja bigarade, bitter orange. Citrus x auran-tium	
Descripc ión	Zumo Natural de Naranja Agria 100 % Natural sin pasteurizar.	
Composic ión	Zumo de naranja agria (Citrus x aurantium)	
Datos de Fabricac ión	**Proceos aplicados**	Selección, lavado, desinfección, despulpado, embotellado, congelación.
	Descripc ión breve	• Selección de los frutos. • Lavado de las frutas • Desinfección de las frutas con detergente ácido de calidad alimentaria. • Separación la pulpa de la cáscara y semillas • Llenado de las botellas. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Desinfección (1:1000 ml) Congelación (-15 ºC ± 5 ºC)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	9
	pH	2.6-2.9
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico Naranja Agria, cítrico
	Textura	Líquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Amarillo brillante
Alérgenos	No	
Empaque	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 128 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 º C ± 5 ºC) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 7 días Congelación: 9 meses	
Modo de uso	Puro o para cocinar, conservas, salsas y jugos. Mantener refrigerado. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 16 cda.

Cantidad por Ración: 2 cda.
Calorias: 28.2
Calorias en Grasa: 0

	% Valores Diarios
Grasa Total 0g	**0%**
Grasa Saturada 0g	**0%**
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 8mg	**0%**
Carbohidratos Totales 6.8g	**2.5%**
Fibra Dietética 0.39g	**1%**
Azúcares 0g	
Proteina 0.4g	**1%**
Vitamina A 67.5 IU	**1.5%**
Vitamina C 24.5mg	**41%**
Calcio 5.7mg	**0%**
Folato 27.5mg	**7%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias.
(Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Zumo Natural de Jengibre
Natural ginger juice

Nombre del Producto	Zumo Natural de Jengibre		
Nombres materia prima	Jengibre, Gengibre, *Jengibre* dulce. *Zingiber officinale*.		
Descripción	Zumo Natural de Jengibre 100 % Natural sin pasteurizar.		
Composición	Zumo de jengibre (*Zingiber officinale*), agua.		
Datos de fabricación	**Procesos aplicados**	Selección, lavado, desinfección, despulpado, embotellado, congelación.	
	Descripción Breve	• Selección de los frutos. • Lavado de las frutas . • Desinfección de las frutas con detergente ácido de calidad alimentaria. • Separación la pulpa de la cáscara y semillas . • Llenado de las botellas. • Solidificación del producto por exposición a bajas temperaturas.	
	Parámetros de Procesos	Desinfección (1:1000 ml) Congelación (-15 °C ± 5°C)	
Propiedades fisicoquímicas	**BRIX**	37	
	pH	4.5-5.5	
Propiedades sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico al jengibre	
	Textura	Líquido	
	Apariencia	Partículas en suspensión	
	Color	Amarillo opaco	
Alérgenos	No		
Empaque	**Código de Producto**	**Descripción**	**Peso**
	139	Botellas PET 8 onzas	0.245 kg / 0.540 Lb
	113	Botellas HDPE 122 onzas	3.4 kg / 7.5 Lb
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 °C ± 5°C) Max.: -18 Celsius		
Vida útil	Refrigeración: 21 días Congelación: 12 meses *Mejor si es utilizado antes de la fecha de expiración.*		
Modo de uso	Puro o para cocinar, conservas, salsas y jugos. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.		
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.		
Fecha de revisión	09/06/2020 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.		

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 75 cda.

Cantidad por Ración: 1 cda.

Calorias: 2	
Calorias en Grasa: 0	
	% Valores Diarios
Grasa Total 0g	**0%**
Grasa Saturada 0g	**0%**
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 0.3mg	**1%**
Carbohidratos Totales 0.4g	**0%**
Fibra Dietética 0.g	
Azúcares 0g	
Proteina 0g	
Vitamina A	**0%**
Vitamina C	**0%**
Calcio	**0%**
Hierro	**0%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. (Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Zumo Natural de Cúrcuma
Natural Turmeric Juice

AGITAR ANTES DE USAR
Mantener cong elad o

Modo de uso:
Producto ideal para cocinar, elaborar té, batidos saludables, dulces y galletas.

Ingredientes:
Curcuma.

Información Nutricional

Contenido Neto: 237 ml (8 onz.)
Raciones por Envase: 16
Cantidad por Ración : 15ml (0.5 onz.)
Calorias: 3 9

	% Valor diario*
Grasa Total: 0.5 g	0%
Sodio: 3 mg	0%
Carbohidratos totales: 8 g	8%
Fibra dietética: 2 g	0%
Azúcares: 2 g	
Proteínas: 1.21 g	0%
Vitamina A:	0%
Vitamina C:	0%
Calcio:	23%
Hierro:	38%

*Los % diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías. (Fuente FDA-USA)

Nombre del Producto	Zumo Natural de Cúrcuma.	
Nombres Materia Prima	Cúrcuma , Tumeric (Cúrcuma Longa).	
Descripc ión	Zumo Natural de Cúrcuma 100 % Natural sin pasteurizar.	
Composic ión	Cúrcuma.	
Datos de Fabricac ión	**Proceos aplicados**	Selección, lavado, desinfección, despulpado, embotellado, congelación.
	Descripc ión breve	• Selección de los frutos. • Lavado de las frutas • Desinfección de las frutas con detergente ácido de calidad alimentaria. • Separación la pulpa de la cáscara y semillas • Llenado de las botellas. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Desinfección (1:1000 ml) Congelación (-15 ºC ± 5 ºC)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	13
	pH	7.5-7.9
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a la cúrcuma
	Textura	Líquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Amarillo
Alérgenos	No	
Empaque	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 122 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 ºC ± 5 ºC) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 15 días. Congelación: 9 meses Mejor si es utilizado antes de la fecha de expiración.	
Modo de uso	Puro o para cocinar, conservas, salsas y jugos. Ideal para elaborar jugos naturales, comidas y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	09/06/2020 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

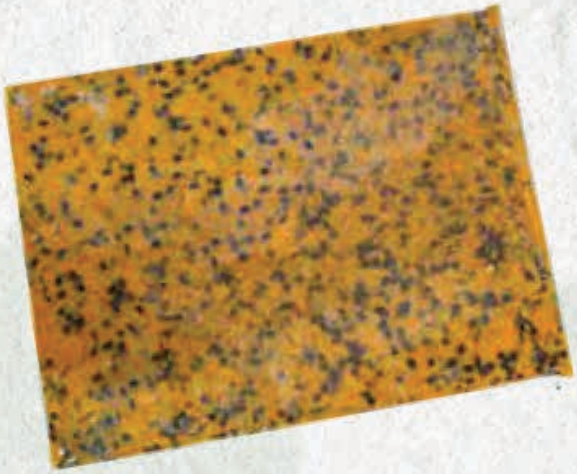
Ficha Tecnica | Technical Data

Pulpa Natural de Tamarindo sin Semillas
Natural Seedless Tamarind Pulp

Nombre del Producto	Pulpa Natural de Tamarindo	
Nombres Materia Prima	Tamarindo (Tamarindus Indica), Agua	
Descripción	Pulpa Natural Tamarindo sin semillas y fibra. 100% fruta sin pasteurizar.	
Composición	Tamarindo (Tamarindus indica), Agua.	
Datos de Fabricación	**Proceos aplicados**	Selección, estandarizado, despulpado, empaque, congelación.
	Descripción breve	• Selección de los frutos. • Ajustes a valores predeterminados de fabricación • Separación de la pulpa, cáscara y semillas. • Llenado de bolsas. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Congelación (-15 ºC ± 5 ºC)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	14
	pH	3.8
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a tamarindo
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Marrón
Alérgenos	No	
Empaque	Bolsas plásticas 1 Kg, Botellas plásticas HDPE y PET 32 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 ºC ± 5 ºC) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 7 días Congelación: < 9 meses	
Modo de uso	Puro o para cocinar, conservas, salsas y cualquier producto que requiera calentamiento en su proceso. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Pasteurizar o Cocinar antes de usar. Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Ficha Tecnica | Technical Data

Pulpa Natural de Chinola con Semillas
Natural Chinola Pulp with Seeds



Nombre del Producto	Pulpa de chinola con Semillas	
Nombres Materia Prima	Chinola Amarilla, Maracuyá, Parchita, Passion Fruit. Especie: Passiflora edulis.	
Descripc ión	Pulpa de chinola con Semillas 100 % fruta Natural no pasteurizada.	
Composic ión	Chinola Amarilla (Passiflora edulis).	
Datos de Fabricac ión	**Proceos aplicados**	Selección, lavado, desinfección, despulpado, empacado congelación.
	Descripc ión breve	• Selección de los frutos. • Lavado de las frutas • Desinfección de las frutas con detergente ácido de calidad alimentaria. • Separación la pulpa de la cáscara. • Llenado de las bolsas y/o botellas. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Desinfección (1: 1000ml) Congelación (-15 ºC ± 5 ºC)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	14
	pH	3.5
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a chinola
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Anaranjado con pintas negras
Alérgenos	No	
Empaque	Bolsas plásticas 1 Kg, Botellas plásticas HDPE y PET 32 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 ºC ± 5 ºC) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 12 días Congelación: < 9 meses	
Modo de uso	Puro o para cocinar, conservas, salsas y cualquier producto que requiera calentamiento en su proceso Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Pasteurizar o Cocinar antes de usar. Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Ficha Tecnica | Technical Data

Pulpa Natural de Chinola sin Semillas
Natural Seedless Chinola Pulp

Nombre del Producto	Pulpa de chinola sin Semillas	
Nombres Materia Prima	Chinola Amarilla, Maracuyá, Parchita, Passion Fruit. Especie: Passiflora edulis.	
Descripción	Pulpa de chinola con Semillas 100 % fruta Natural no pasteurizada.	
Composición	Chinola Amarilla (Passiflora edulis).	
Datos de Fabricación	**Proceos aplicados**	Selección, lavado, desinfección, despulpado, empacado congelación.
	Descripción breve	• Selección de los frutos. • Lavado de las frutas • Desinfección de las frutas con detergente ácido de calidad alimentaria. • Separación la pulpa de la cáscara. • Llenado de las bolsas y/o botellas. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Desinfección (1: 1000ml) Congelación (-15 ºC ± 5 ºC)
Propiedades Fisicoquimicas	**BRIX**	14
	pH	3.5
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a chinola
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Anaranjado
Alérgenos	No	
Empaque	Bolsas plásticas 1 Kg, Botellas plásticas HDPE y PET 32 onzas.	
Condición de almacenamiento	Congelación (-15 ºC ± 5 ºC) Max: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 12 días Congelación: < 9 meses	
Modo de uso	Puro o para cocinar, conservas, salsas y cualquier producto que requiera calentamiento en su proceso Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Pasteurizar o Cocinar antes de usar. Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2019 Esta ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Chinola
Passion Fuit Concentrate

AGITAR ANTES DE USAR
Mantener congelado

Modo de Uso:
Adicionar 4 medidas de agua fría a 1 medida e concentrado de chinola Hortifrutas.

Ingredientes:
Agua, pulpa de chinola, azúcar, CMC (Estabilizante), ácido cítrico (Acidulante), ácido ascórbico (Vitamina C), sabores naturales y artificiales (Chinola) color amarillo 5 y rojo 2, benzoato de sodio (Conservante) y sorbato de potasio (Conservante).

Información Nutricional

Contenido Neto: 237 ml (8 onz.)
Raciones por Envase: 4
Cantidad por Ración : 237 ml (8 onz.)
Calorias: 121

	% Valor diario*
Grasa Total: 0 g	0%
Sodio: 8 mg	5%
Carbohidratos totales: 25 g	6%
Fibra dietética: 0.8 g	0%
Azúcares: 26 g	
Proteínas: 0.2 g	0%
Vitamina A:	0%
Vitamina C:	29%
Calcio:	3%
Hierro:	0%

*Los % diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías. (Fuente FDA-USA)

Nombre del Producto	Marca Comercial. Hortifrutas. Nombre legal: Ventis SRL RNC 102622507 Dirección web: hortifrutas.com.do Email: lnoboa@hortifrutas.com.do	
Materia Prima	Chinola Amarilla, Maracuyá, Parchita, Passion Fruit. Especie: Passiflora edulis.	
Descripción	Concentrado de chinola elaborado a partir de la pulpa natural de chinola dominicana pasteurizada edulcorada con azúcar de caña, y saborizada con sabor natural a chinola. Enriquecido con vitamina C.	
Composición	Agua, Chinola Amarilla (Passiflora edulis), azúcar de caña, CMC (estabilizante), ácido cítrico (Acidulante), ácido ascórbico (Vitamina C), sabor natura chinola, Sucralosa (Edulcorante), colorantes (Amarillo #.5 y Rojo #2) benzoato de sodio (Conservante) y Sorbato de Potasio (Conservante).	
Datos de Fabricación	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripción de Proceso de Elaboración	Los ingredientes son recibidos, verificados, evaluados, pesados, mezclados y estandarizados para proceder a ser pasteurizados, embotellados, enfriados, etiquetados y conservados a temperatura de congelación hasta su comercialización.
	Pasteurización	Si (65° C ± 3°C)
	BRIX	18
Propiedades Fisicoquimicas	**pH**	3.2
	Aroma	Característico a chinola
Propiedades Sensoriales	**Sabor**	Cítrico, característico a chinola
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en suspensión (Pulpa)
	Color	Anaranjado
Presentación	Botellas plásticas HDPE y PET de 8, 32 y 64 onz.	
Empaque	Cajas de cartón y Canastos plásticos de 12x12x12 pulgadas con capacidad de 9 y 12 botellas.	
Almacenamiento	Congelación Max.: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración:47 días Congelación: < 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2020	

Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Tamarindo
Tamarind Concentrate

Nombre del Producto	Marca Comercial. Hortifrutas. Nombre legal: Ventis SRL RNC 102622507 Dirección web: hortifrutas.com.do Email: lnoboa@hortifrutas.com.do	
Materia Prima	Tamarindo (Tamarindus Indica)	
Descripc ión	Concentrado de tamarindo elaborado a partir de la pulpa natural de tamarindo dominicano pasteurizada edulcorada con azúcar de caña, y saborizada con sabor natural a tamarindo. Enriquecido con vitamina C.	
Composic ión	Tamarindo (Tamarindus indica) ,Agua, Azúcar de caña, CMC (Estabilizante), ácido cítrico (Acidulante), ácido ascórbico (Vitamina C), edulcorantes no calóricos. (aspartame (Edulcorante), Sucralosa (Edulcorante), sabor tamarindo , Benzoato de sódio (Conservante).	
Datos de Fabricac ión	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripción de Proceso de Elaboración	Los ingredientes son recibidos, verificados, evaluados, pesados, mezclados y estandarizados para proceder a ser pasteurizados, embotellados, enfriados, etiquetados y conservados a temperatura de congelación hasta su comercialización.
	Pasteurización	Si (65° C ± 3°C)
	BRIX	35
Propiedades Fisicoquimicas	**pH**	3.1
	Aroma	Característico a Tamarindo
Propiedades Sensoriales	**Sabor**	Cítrico, característico a Tamarindo
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en suspensión (Pulpa)
	Color	Marrón
Presentación	Botellas plásticas HDPE y PET de 8, 30 onz.	
Empaque	Cajas de cartón y Canastos plásticos de 12x12x12 pulgadas con capacidad de 50, 9, 12 y 4 botellas.	
Almacenamiento	Congelación Max.: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración:45 días Congelación: < 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2020	

AGITAR ANTES DE USAR
Mantener congelado

Modo de Uso:
Adicionar 4 medidas de agua fría a 1 medida de concentrado de Hortifrutas.

Ingredientes:
Pulpa de tamarindo, agua, azúcar, CMC (Estabilizante), ácido cítrico (Acidulante), ácido ascórbico (Vitamina C), sabores naturales y artificiales (Tamarindo) color marrón 55 , benzoato de sodio (Conservante) y sorbato de potasio (Conservante).

Información Nutricional

Contenido Neto: 237 ml (8 onz.)
Raciones por Envase: 5
Cantidad por Ración : 237 ml (8 onz.)
Calorias: 120

	% Valor diario*
Grasa Total: 0 g	0%
Sodio: 8 mg	1%
Carbohidratos totales: 28 g	8%
Fibra dietética: 0.8 g	0%
Azúcares: 29 g	
Proteínas: 0.9 g	0%
Vitamina A:	6%
Vitamina C:	40%
Calcio:	0%
Hierro:	0%

*Los % diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías. (Fuente FDA-USA)

Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Naranja
Orange Concentrate

Nombre del Producto	Marca Comercial. Hortifrutas. Nombre legal: Ventis SRL RNC 102622507 Dirección web: hortifrutas.com.do Email: lnoboa@hortifrutas.com.do	
Materia Prima	Naranja Valenciana	
Descripc ión	Concentrado de Naranja elaborado a partir del zumo de naranjas valencianas y agrio de naranja. El zumo obtenido es pasteurizado, mezclado con agua, edulcorado con azúcar de caña, y saborizado con sabor natural y artificial de naranja. Enriquecido con vitamina C.	
Composic ión	Naranja valenciana, agua, agrio de naranja, azúcar de caña, CMC (Estabilizante), ácido cítrico (Acidulante), ácido ascórbico (Vitamina C), sucralosa (Edulcorante), sabor natural y artificial (Naranja), colorantes (amarillo #5 y rojor# 2, benzoato de sodio (Conservante) y sorbato de potasio (Conservante)	
Datos de Fabricac ión	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripción de Proceso de Elaboración	Los ingredientes son recibidos, verificados, evaluados, pesados, mezclados y estandarizados para proceder a ser pasteurizados, embotellados, enfriados, etiquetados y conservados a temperatura de congelación hasta su comercialización.
	Pasteurización	Si (65° C ± 3°C)
	BRIX	42
Propiedades Fisicoquimicas	**pH**	3.2
	Aroma	Característico a Naranja
Propiedades Sensoriales	**Sabor**	Cítrico, característico a Naranja
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en suspensión (Pulpa)
	Color	Naranja
Presentación	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 30.	
Empaque	Cajas de cartón y Canastos plásticos de 12x12x12 pulgadas con capacidad de 9 y 12 botellas.	
Almacenamiento	Congelación Max.: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración:45 días Congelación: < 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2020	

Ficha Tecnica | Technical Data

Concentrado Limón
Lemon Concentrate

Datos Nutricionales

Contenido Neto: 8 Onz.
Raciones por Envase: 5

Cantidad por Ración
Calorias: 128
Calorias en Grasa: 0

	% Valores Diarios
Grasa Total 0g	**0%**
Grasa Saturada 0g	**0%**
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 8mg	**1%**
Carbohidratos Totales 33g	**11%**
Fibra Dietética 0.8g	
Azúcares 30g	
Proteina 0g	
Vitamina A	**6%**
Vitamina C	**23%**
Calcio	**0%**
Hierro	**0%**

Los % de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías. (Fuente de datos FDA-USA)

Ficha Tecnica
Concentrado Limón

Nombre del Producto	Marca Comercial. Hortifrutas. Nombre legal: Ventis SRL RNC 102622507 Dirección web: hortifrutas.com.do Email: lnoboa@hortifrutas.com.do	
Materia Prima	Limón Persa. Lima de Egipto, Lime Tahiti. Citrus Aurantifolia L.	
Descripc ión	Concentrado de Limón elaborado a partir de limones persas cosechados en el valle del Cibao, Rep. Dom. El zumo obtenido es pasteurizado, mezclado con agua, edulcorado con azúcar de caña, y saborizado con sabor natural limón. Enriquecido con vitamina C.	
Composic ión	Agua, agrio de Limón, azúcar de caña, CMC (Estabilizante), ácido cítrico (Acidulante), ácido ascórbico (Vitamina C), sucralosa (Edualcorante), sabor natura y artificial (Limón), benzoato de sodio (Conservante) y sorbato de potasio (Conservante).	
Datos de Fabricac ión	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurización, embotellado, congelación.
	Descripción de Proceso de Elaboración	Los ingredientes son recibidos, verificados, evaluados, pesados, mezclados y estandarizados para proceder a ser pasteurizados, embotellados, enfriados, etiquetados y conservados a temperatura de congelación hasta su comercialización
	Pasteurización	Si (65° C ± 3°C)
	BRIX	25
Propiedades Fisicoquimicas	**pH**	3.2
	Aroma	Característico a Limón
Propiedades Sensoriales	**Sabor**	Cítrico, característico a Limón
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en suspensión (Pulpa)
	Color	Verde Lima
Presentación	Botellas plásticas HDPE y PET de 8 y 30 oz.	
Empaque	Cajas de cartón y Canastos plásticos de 12x12x12 pulgadas con capacidad de 9 y 12 botellas.	
Almacenamiento	Congelación Max.: -18 Celsius	
Vida útil	Refrigeración:42 días Congelación: < 9 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría y filtrada en la proporción sugerida en la etiqueta o al gusto. Ideal para elaborar jugos naturales, dulces y bebidas exóticas.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapado. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	05/05/2020	

Ficha Tecnica | Technical Data

Mojito Mix Comercial Limón
Mojito Mix Commercial Lemon

	FICHA TECNICA **Mojito Mix Comercial Limón**	
Nombre del Producto	Mojito Mix Comercial Limón	
Descripción	Mix concentrado de limon para elaboración de mojito, elaborado a partir de agrio natural limon, hiervas aromáticas y sabores idénticos a los naturales, edulcorado con azúcar de caña y edulcorantes no calóricos.	
Composición	Agrio Natural de Limón Hortifrutas (Citrus Aurantifolia L), agua, azúcar de caña, Hierva Buena, ácido cítrico (estabilizador de pH), Carboximetilcelulosa (estabilizante), Aspartame y Sucralosa (edulcorantes no calóricos),sabor a limon, Benzoato de sódio (Conservante), Sorbato de Potasio (Conservante).	
Datos de Fabricación	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurizado, embotellado, enfriado, congelado.
	Descripción Breve	• Mezcla de los ingredientes. • Pasteurizado del concentrado para la conservación. • Llenado de las botellas • Descenso de temperatura. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Pasteurización (63°C ±2°C) Embotellado (63 °C c 2°C) Enfriado (< 30 °C) Congelación (-10 °C ± 5°C)
Propiedades Fisicoquímicas	**BRIX**	35
	pH	± 3.8
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a limon, ligeramente mentolado
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Claro, particulas verdes
Alérgenos	No. Contiene TARTRACINA	
Empaque	Envases plásticos PET, HDPE, PVC (Vol. 8, 32, 64, 122)	
Condición de almacenamiento	Refrigeración: (0- 4 °C) Congelación (< 0°C) Max.: -15 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 32 días Congelación: 12 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría proporción (1:3) y Ron al gusto.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapar. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	15/01/2020 Esta Ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

Ficha Tecnica | Technical Data

Mojito Mix Comercial Chinola
Passion Fruit Mojito Mix Comercial

	FICHA TECNICA **Mojito Mix Comercial Chinola**	

Nombre del Producto	Mojito Mix Comercial Chinola	
Descripción	Mix concentrado de chinola para elaboración de mojito, elaborado a partir de pulpa natural chinola, hiervas aromáticas y sabores idénticos a los naturales, edulcorado con azúcar de caña y edulcorantes no calóricos.	
Composición	Pulpa Natural de Chinola Hortifrutas (Passiflora edulis), agua, azúcar de caña, Hierva Buena, ácido cítrico (estabilizador de pH), Carboximetilcelulosa (estabilizante), Aspartame y Sucralosa (edulcorantes no calóricos),sabor a chinola, colorante rojo #2, Tartracina (color amarillo 5), Benzoato de sódio (Conservante), Sorbato de Potasio (Conservante).	
Datos de Fabricación	**Procesos aplicados**	Mezclado, pasteurizado, embotellado, enfriado, congelado.
	Descripción Breve	• Mezcla de los ingredientes. • Pasteurizado del concentrado para la conservación. • Llenado de las botellas • Descenso de temperatura. • Solidificación del Producto por exposición a bajas temperaturas.
	Parámetros de Procesos	Pasteurización (63°C ±2°C) Embotellado (63 °C c 2°C) Enfriado (< 30 °C) Congelación (-10 °C ± 5°C)
Propiedades Fisicoquímicas	**BRIX**	35
	pH	± 3.8
Propiedades Sensoriales	**Sabor y Aroma**	Característico a chinola, ligeramente mentolado
	Textura	Semilíquido
	Apariencia	Partículas en Suspensión
	Color	Anaranjado, particulas verdes
Alérgenos	No. Contiene TARTRACINA	
Empaque	Envases plásticos PET, HDPE, PVC (Vol. 8, 32, 64, 122)	
Condición de almacenamiento	Refrigeración: (0 - 4 °C) Congelación (< 0°C) Max.: -15 Celsius	
Vida útil	Refrigeración: 32 días Congelación: 12 meses	
Modo de uso	Agitar antes de mezclar. Mezclar con agua fría proporción (1:3) y Ron al gusto.	
Observaciones	Mantener refrigerado después de destapar. Agitar bien antes de usar.	
Fecha de revisión	15/01/2020 Esta Ficha técnica reemplaza todas las FT emitidas anteriormente para este producto.	

COCOCHIP

Propiedades Físicas
Cocogro®

Propiedades	Resultados
Densidad (Bulk) gr./cc	0.07
Espacio en Aire (% vol.)	19 %
Porosodad Total (% vol.)	98 %
Drenaje (pulgs. Cúbicas)	63 pgs3

Análisis realizados utilizando un Porometer por Hortiultural Substrates Laboratory de NCSU.

Propiedades Químicas

Nutrientes	Resultados
Amonio	1.0
Calcio	150
Fósforo	5
Hierro	1.0
Magnesio	28
Manganeso	1.0
Nitrato	0.5

INVERCOCO

NUESTROS PRODUCTOS / OUR PRODUCTS

COVERCOCO

GERMICOCO

ventis

HORTIFRUTAS
Menos da más

COCOGRO®

Contáctanos | Contact us:

VENTIS
Luis Emilio Noboa – Presidente
809.284.9106 | 809.390.0927
lnoboa@hortifrutas.com.do
www.hortifrutas.com.do
Calle Parada Vieja # 35, Monte Adentro,
Santiago, República Dominicana.

UNIÓN EUROPEA

«La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea.
Su contenido es responsabilidad exclusiva de la Universidad ISA y no necesariamente refleja
los puntos de vista de la Unión Europea».

Creado por la Junta Agroempresarial Dominicana, Inc. (JAD) bajo el marco del Proyecto CALIFRUP.

"This publication has been produced with the financial support of the European Union.
Its contents are the sole responsibility of ISA University and do not necessarily reflect the views of the European Union".

Created by the Junta Agroempresarial Dominicana, Inc. (JAD) under the framework of the CALIFRUP Project.