



AGUA DE
COCO

FICHA TÉCNICA

AGUA DE COCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido mediante drenado del coco con previo lavado desinfección y enjuague de la fruta con el fin de evitar contaminaciones bacterianas y preservar su calidad natural. El agua de coco es sometida a un proceso de filtración con el propósito de incrementar su vida útil.

LUGAR DE FABRICACIÓN

San Martín de los Llanos
Cra 7 No 1B - 08
Por AGROINDUSTRIAS TACAY S.A.S
NIT: 900688339

MARCA

TACAY NATURAL OILS

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Empacados en bidones HDPE de 20 Litros.

ASPECTOS GENERALES

Los procesos industriales para su obtención están basados sobre las buenas prácticas de manufactura (BPM), contempladas en las resoluciones 2674 de 2013, 333 de 2011, y 5109 de 2005 emitidas por el ministerio de salud y protección social e invima.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- Color: Incolora, aspecto claro de baja turbidez.
- Olor: Característico al aroma de la fruta.
- Densidad (20°C): 1.05 g/ml

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- PH: 4.5
- °Brix: 5 – 6.5 (Por refractometría).
- Cenizas (g/100g): 0.4
- Sólidos totales (g/100g): 3.8

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Contenido de Proteína (g/100g): 0.1
- Contenido de grasa (g/100g): 0.6
- Carbohidratos totales (g/100g): 2.7
- Contenido de Calorías (Kcal/100g): 17
- Contenido de Calcio (mg/100g): 8
- Contenido de magnesio (mgMg/100g): 5
- Contenido de Fosforo (mg/100g): 0.5
- Contenido de Potasio (gk/100g): 0.095
- Contenido de Sodio (mg/100g): 32.3

CONSERVACIÓN

Mantener refrigerada a 4 °C sin aditivos.