

# CATÁLOGO DE **ESPECIFICACIONES** TÉCNICAS



# CATÁLOGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## INDICE

Sobre Alkes Corp .....	4
<b>Venfruca</b>	
Experiencia en Venezolana de Frutas.....	6
Línea de Concentrado & Pulpa .....	7
<b>Concentrados</b>	
Línea de Concentrado / Almacenamiento y Transporte .....	9
Concentrado de Naranja / Ficha Técnica .....	10-11
Concentrado de Piña / Ficha Técnica .....	12-13
Concentrado de Parchita / Ficha Técnica .....	14-15
Concentrado de Limón / Ficha Técnica .....	16-17
<b>Pulpas</b>	
Línea de Pulpas / Almacenamiento y Transporte .....	19
Pulpa de Cambur / Ficha Técnica .....	20-21
Pulpa de Durazno / Ficha Técnica .....	22-23
Pulpa de Fresa / Ficha Técnica .....	24-25
Pulpa de Guanábana / Ficha Técnica .....	26-27
Pulpa de Guayaba / Ficha Técnica .....	28-29
Pulpa de Lechosa Madura / Ficha Técnica .....	30-31
Pulpa de Lechosa Verde / Ficha Técnica .....	32-33
Pulpa de Mora / Ficha Técnica .....	34-35
Pulpa de Parchita / Ficha Técnica .....	36-37
Pulpa de Tamarindo / Ficha Técnica .....	38-39



# CATÁLOGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Pulpa de Tomate / Ficha Técnica .....	40-41
<b>Concentrados Frutty Fast 1+4</b>	
Concentrado de Guayaba 1+4 / Ficha Técnica .....	43-44
Concentrado de Piña 1+4 / Ficha Técnica .....	45-46
Concentrado de Tamarindo 1+4 / Ficha Técnica .....	47-48
Concentrado de Durazno 1+4 / Ficha Técnica .....	49-50
Venfruta Jugo de Tomate .....	52
<b>Fruttech</b>	
Nuestra Experiencia en Fruttech .....	54
Shake-it .....	55
Nativo Fresko .....	58
Nativo .....	61
<b>Industrias el Caimán</b>	
Nuestra experiencia en Industrias el Caimán .....	64
Liki Liki 39° .....	65
Liki Liki .....	66
Licor de Brandy y Cocuy Tiuna .....	67
Vodka Atracción .....	68
Aguardiente Camarita .....	69
Aguardiente Caimán .....	70
Caña Lisa Roja .....	71
Toro Rojo .....	72



# CATÁLOGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## Sobre Alkes Corp

Luego de formar parte del grupo de empresas BTP que inició en el año 2005, y ya con una trayectoria de más de 10 años, se decide con miras de tener un nuevo rumbo empresarial, en el 2015 darle el nombre de Alkes Corp, una corporación conformada por las empresas: Venezolana de Frutas, C.A., Industrias El Caimán, S.Á., Fruttech, S.A., PSC Logística, S.A., Atalaia Inversiones Turísticas, S.A., y Tiendas TKR, C.A.

Somos una corporación venezolana, cuyas actividades son: productivas, logísticas, comerciales y de servicio. Abarcamos desde el proceso de transformación de materias primas en productos de consumo masivo, tanto en los sectores agroindustriales como industriales.



CATÁLOGO DE  
**ESPECIFICACIONES**  
TÉCNICAS



**VENFRUCA**

VENEZOLANA DE FRUTAS C.A.

J-08522510-2



## Nuestra Experiencia en Venezolana de Frutas.

Venezolana de Frutas, C.A. fue constituida en Octubre de 1987, está ubicada en Barquisimeto estado Lara, y tiene por objeto la producción y comercialización de concentrado y pulpa de frutas, para diferentes empresas del mercado de bebidas y productos de consumo masivo en el área de alimentos, enfocando su operaciones mayormente en la producción de concentrado de naranja.



## Línea de Concentrado & Pulpa

En fabricación de concentrado y pulpa, se tienen dos procesos productivos:

- Línea de extracción para concentrado de Naranja, Parchita, Limón y Piña.
- Línea despulpadora para otras frutas y semillas.

### Presentación

Tambor metálico con doble bolsa de polietileno de baja densidad grado alimenticio.

Capacidad del tambor **variara según la fruta que sea envasada.**



### Identificación



Cada tambor es debidamente identificado con el nombre del producto, fecha de producción, número de lote, peso en Kg., registro sanitario, fecha de vencimiento y además el nombre y la dirección de la empresa.

# Concentrados





## Línea de Concentrado

### Almacenamiento



Paletas de 1,20 x 1,20 mts., limpias.  
4 tambores / paletas a temperaturas  
de  $-15^{\circ}\text{C}$  a  $-18^{\circ}\text{C}$

Vida útil de 24 meses.

### Transporte

El producto debe ser transportado en camiones tipo cava con termo king, para mantener la temperatura de almacenamiento, deben mantenerse en posición vertical, bien asegurados y en un solo nivel, el transporte debe estar libre de cualquier material extraño, en condiciones higiénicas adecuadas y en cumplimiento con las normas establecidas de buenas practicas de fabricación (Almacenamiento y Transporte).



## Línea de Concentrado

### Concentrado de Naranja



El concentrado de naranja es obtenido mediante el proceso de evaporación, en el cual se elimina una determinada cantidad de agua de su composición hasta una concentración de 65 °Brix. El jugo es obtenido de naranjas sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva.

### Presentación

Capacidad del tambor **250 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	64	65	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	3,4	6,4	COVENIN 1151-77
Ratio	-	10	-	N/A
Sólidos en Suspensión	% Pulpas	-	12	COVENIN 1343-78
pH	-	3,4	3,9	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	6000	15000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	<100 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	<20 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	<50 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			I-AC-024
E-Coli	Negativo ufc/25gr			I-AC-024
Características Organolépticas				
Color	OJ3-OJ5 I-AC-007.			
Olor	Característico a naranja, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a naranja madura y fresca, sin materiales extraños.			
Aspecto	Líquido, viscoso homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Concentrado

### Concentrado de Piña



El concentrado de piña es obtenido mediante el proceso de evaporación, en el cual se elimina una determinada cantidad de agua de su composición hasta una concentración de 58 °Brix. El jugo es obtenido de frutas sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva.

### Presentación

Capacidad del tambor **230 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	55	58	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	2	4,1	COVENIN 1151-77
Ratio	-	13	-	I-AC-004
Sólidos en Suspensión	% Pulpas	1	8	COVENIN 1343-78
pH	-	3,4	4	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	1000	2500	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	<100 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	<20 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	<50 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			I-AC-024
E-Coli	Negativo ufc/25gr			I-AC-024
Características Organolépticas				
Color	Característico a la piña, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico a piña, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a piña madura y fresca, sin materiales extraños.			
Aspecto	Viscoso, homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

Concentrado de Piña

## Línea de Concentrado

### Concentrado de Parchita



El concentrado de parchita es obtenido mediante el proceso de evaporación, en el cual se elimina una determinada cantidad de agua de su composición hasta una concentración de 35 °Brix. El jugo es obtenido de frutas sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva.

### Presentación

Capacidad del tambor **200 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	34	36	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	4,5	7,5	COVENIN 1151-77
Ratio	-	-	8	N/A
Sólidos en Suspensión	% Pulpas	-	12	COVENIN 1343-78
pH	-	3,4	4	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	1000	2000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	<100 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	<20 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	<50 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			I-AC-024
E-Coli	Negativo ufc/25gr			I-AC-024
Características Organolépticas				
Color	Característico a la parchita, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico a parchita, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a parchita madura y fresca, sin materiales extraños.			
Aspecto	Viscoso homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Concentrado

### Concentrado de Limón



El concentrado de limón es obtenido mediante el proceso de evaporación, en el cual se elimina una determinada cantidad de agua de su composición hasta una concentración de 55 °Brix. El jugo es obtenido de frutas sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva.

### Presentación

Capacidad del tambor **200 Kg. Netos.**





Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	39	44	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	% m/v	25	36	COVENIN 1151-77
Ratio	-	1,08	-	N/A
Sólidos en Suspensión	% Pulpas	-	16	COVENIN 1343-78
pH	-	2	3,2	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	-	-	
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	< 100 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	< 20 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	< 50 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			I-AC-024
E-Coli	Negativo ufc/25gr			I-AC-024
Características Organolépticas				
Color	Característico a limón, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico a limón, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a limón maduro y fresco, sin materiales extraños.			
Aspecto	Viscoso homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

# Pulpas



## Línea de Pulpa

### Almacenamiento



Paletas de 1,20 x 1,20 mts., limpias.  
4 tambores / paletas a temperaturas  
de  $-15^{\circ}\text{C}$  a  $-18^{\circ}\text{C}$

Vida útil de 24 meses.

### Transporte

El producto debe ser transportado en camiones tipo cava con termo king, para mantener la temperatura de almacenamiento, deben mantenerse en posición vertical, bien asegurados y en un solo nivel, el transporte debe estar libre de cualquier material extraño, en condiciones higiénicas adecuadas y en cumplimiento con las normas establecidas de buenas practicas de fabricación (Almacenamiento y Transporte).



## Línea de Pulpa

### Pulpa de Cambur



La pulpa de cambur es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	13		COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	0,4	0,9	COVENIN 1151-77
Ratio	-	37,5	-	N/A
pH	-	4	4,5	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	5000	15000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			COVENIN 1086-84
Características Organolépticas				
Color	Característico al cambur, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico del cambur, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico del cambur maduro y fresco, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Durazno



La pulpa de durazno es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	
Pesados	Pb	mg/kg	10	
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	10	-	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	0,5	0,9	COVENIN 1151-77
Ratio	-	12,5	-	N/A
pH	-	3	4	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	15000	25000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			COVENIN 1086-84
Características Organolépticas				
Color	Característico al durazno, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico del durazno, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico del durazno maduro y fresco, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Fresa



La pulpa de fresa es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**





Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	
Pesados	Pb	mg/kg	10	
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	6	-	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	0,8	1,1	COVENIN 1151-77
Ratio	-	5,9	-	N/A
pH	-	3	4	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	10000	15000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			COVENIN 1086-84
Características Organolépticas				
Color	Característico a fresa, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico de la fresa, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico de la fresa madura y fresca, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Guanábana



La pulpa de guanábana es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	12	-	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	0,5	0,7	COVENIN 1151-77
Ratio	-	18,5	-	N/A
pH	-	3,1	4,2	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	10000	15000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			COVENIN 1086-84
Características Organolépticas				
Color	Característico a guanábana, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico de la guanábana, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico de la guanábana madura y fresca, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Guayaba



La pulpa de guayaba es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	8	-	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	0,3	0,7	COVENIN 1151-77
Ratio	-	26,6	-	N/A
pH	-	3,5	4,5	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	10000	15000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Coliformes	<10 ufc/gr ó ml			COVENIN 1086-84
Características Organolépticas				
Color	Característico a guayaba, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico de la guayaba, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico de la guayaba madura y fresca, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Lechosa Madura



La pulpa de lechosa madura es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	8	13	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	-	0,5	COVENIN 1151-77
Ratio	-	-	26	N/A
pH	-	3,5	4,5	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	500	25000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico, perfectamente homogéneo y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico de la lechosa, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico de la lechosa madura y fresca, sin materiales extraños ni residuos contaminantes.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Lechosa Verde



La pulpa de lechosa verde es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y verde, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**





Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	4,8	6,2	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	0,05	0,1	COVENIN 1151-77
Ratio	-	48	-	N/A
pH	-	3,7	5,2	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	500	3500	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico, perfectamente homogéneo y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico de la lechosa, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico de la lechosa verde y fresca, sin materiales extraños ni residuos contaminantes.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Mora



La pulpa de mora es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y verde, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	6	-	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	0,9	2,5	COVENIN 1151-77
Ratio	-	2,6	-	N/A
pH	-	3	4	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	10000	15000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico a mora, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico de la mora, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico de la mora madura y fresca, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Parchita



La pulpa de parchita es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y verde, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **180 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	12	-	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	2	4,5	COVENIN 1151-77
Ratio	-	2,88	6,5	N/A
pH	-	2,8	3,9	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	1000	2500	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico a parchita, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico de la parchita, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a la parchita madura y fresca, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Tamarindo



La pulpa de tamarindo es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y verde, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **190 Kg. Netos.**



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	15	18	COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	2,5	-	COVENIN 1151-77
Ratio	-	-	7,2	N/A
pH	-	2,4	4,1	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	10000	15000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	500 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico al tamarindo, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico al tamarindo, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico al tamarindo maduro y fresco, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

## Línea de Pulpa

### Pulpa de Tomate



La pulpa de tomate es un producto que se obtiene de la porción carnosa de la fruta sana, fresca y verde, debidamente lavado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva; mediante el proceso de despulpado, refinado y pasteurizado asegurando así la inactividad de enzimas y cargas microbianas.

### Presentación

Capacidad del tambor **190 Kg. Netos.**





Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	0,2	
Pesados	Pb	mg/kg	1	
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	7		COVENIN 924-83
Acidéz (Ácido Cítrico)	%m/v	0,65	0,75	COVENIN 1151-77
Ratio	-	10,76	12	N/A
pH	-	4	4,5	COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps	6000	12000	COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)		Método de Análisis	
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml		COVENIN 3123-94	
Mohos	100 ufc/gr ó ml		COVENIN 1337-90	
Levadura	500 ufc/gr ó ml		COVENIN 1337-90	
Características Organolépticas				
Color	Característico al tomate, y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico al tomate, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico al tomate maduro y fresco, sin materiales extraños.			
Aspecto	Homogéneo.			
<p><b>Nota:</b> A solicitud del cliente se le facilitará una muestra testigo representativa de cada lote, para realizar los respectivos análisis, basados en el plan de muestreo para inspección normal según lo establecido en las Normas Nacionales COVENIN 1338-86.</p>				

# Concentrados

Fruity Fast 1+4



## Línea de Concentrado Frutty Fast 1+4

### Concentrado de Guayaba 1+4



El concentrado de guayaba 1+4 es obtenido mediante el proceso de mezclado, de pulpa de guayaba más azúcar, ácido cítrico, ácido ascórbico y agua hasta una concentración a 50 °Brix. Siendo la pulpa de guayaba obtenida de frutas sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavada y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva.

### Presentación

½ Galón de **1.8 Litros**

Caja de 6 Unidades

### Tiempo de Vida

6 meses



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	50 +/- 0,5		COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	1,15 +/- 0,2		COVENIN 1151-77
Ratio	-	43,5 +/- 0,5		N/A
Sólidos en Suspensión	% Pulpas			COVENIN 1343-78
pH	-			COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps			COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico, perfectamente homogéneo y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico a guayaba, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a guayaba madura y fresca, sin materiales extraños ni residuos contaminantes.			
Aspecto	Homogéneo.			
<b>Recomendación:</b> Mezcle una (1) parte del producto con cuatro (4) partes iguales de agua.				

## Línea de Concentrado Frutty Fast 1+4

### Concentrado de Piña 1+4



El concentrado de piña 1+4 es obtenido mediante el proceso de mezclado, de concentrado de piña más azúcar, ácido cítrico, ácido ascórbico y agua hasta una concentración a 49 °Brix. Siendo el concentrado de piña obtenido de frutas sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavada y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva

### Presentación

½ Galón de **1.8 Litros**

Caja de 6 Unidades

### Tiempo de Vida

6 meses



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	49,5 +/- 0,5		COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	2,00 +/- 0,2		COVENIN 1151-77
Ratio	-	24,5 +/- 0,5		N/A
Sólidos en Suspensión	% Pulpas			COVENIN 1343-78
pH	-			COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps			COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico, perfectamente homogéneo y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico a piña, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a piña madura y fresca, sin materiales extraños ni residuos contaminantes.			
Aspecto	Homogéneo.			
<b>Recomendación:</b> Mezcle una (1) parte del producto con cuatro (4) partes iguales de agua.				

Concentrado de piña 1+4

## Línea de Concentrado Frutty Fast 1+4

### Concentrado de Tamarindo 1+4



El concentrado de tamarindo 1+4 es obtenido mediante el proceso de mezclado, de pulpa de tamarindo más azúcar, ácido cítrico, ácido ascórbico y agua hasta una concentración a 53 °Brix. Siendo la pulpa de tamarindo obtenida de frutas sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia.

### Presentación

½ Galón de **1.8 Litros**

Caja de 6 Unidades

### Tiempo de Vida

6 meses



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	53 +/- 0,5		COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	2,20 +/- 0,2		COVENIN 1151-77
Ratio	-	24,00 +/-0,5		N/A
Sólidos en Suspensión	% Pulpas			COVENIN 1343-78
pH	-			COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps			COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico, perfectamente homogéneo y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico a tamarindo, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a tamarindo maduro y fresco, sin materiales extraños ni residuos contaminantes.			
Aspecto	Homogéneo.			
<b>Recomendación:</b> Mezcle una (1) parte del producto con cuatro (4) partes iguales de agua.				



## Línea de Concentrado Frutty Fast 1+4

### Concentrado de Durazno 1+4



El concentrado de durazno 1+4 es obtenido mediante el proceso de mezclado, de pulpa de durazno más azúcar, ácido cítrico, ácido ascórbico y agua hasta una concentración a 55 °Brix. Siendo la pulpa de durazno obtenida de frutas sanas, frescas y con un grado de madurez adecuado, debidamente lavada y libre de residuos de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva.

### Presentación

½ Galón de **1.8 Litros**

Caja de 6 Unidades

### Tiempo de Vida

6 meses



Contaminantes				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Residuos de Plaguicidas	mg/kg	-	-	CODEX (FAO)
Metales	As	mg/kg	-	3
Pesados	Pb	mg/kg	-	10
Requisitos Físicos Químicos				
Análisis	Unidad	Valores		Método de Análisis
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	55,4 +/- 0,5		COVENIN 924-83
Acidez (Ácido Cítrico)	%m/v	1,6 +/- 0,2		COVENIN 1151-77
Ratio	-	34,6 +/-0,5		N/A
Sólidos en Suspensión	% Pulpas			COVENIN 1343-78
pH	-			COVENIN 1315-79
Viscosidad	cps			COVENIN 2181-84
Requisitos Microbiológico				
Análisis	Valores (Máximos)			Método de Análisis
Aerobios Mesofilos	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 3123-94
Mohos	100 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Levadura	1000 ufc/gr ó ml			COVENIN 1337-90
Características Organolépticas				
Color	Característico, perfectamente homogéneo y libre de materiales extraños.			
Olor	Característico a durazno, libre de cualquier olor extraño.			
Sabor	Característico a durazno maduro y fresco, sin materiales extraños ni residuos contaminantes.			
Aspecto	Homogéneo.			
<b>Recomendación:</b> Mezcle una (1) parte del producto con cuatro (4) partes iguales de agua.				

# Venfruta





También tiene es una marca de Jugo de Tomate, una bebida de alta calidad a base de los mejores ingredientes que contiene vitaminas, antioxidantes y demás nutrientes necesarios para la alimentación.



<b>Presentación: Vidrio</b>	<b>250 cm<sup>3</sup></b>
<b>Unidades por Cajas</b>	<b>24</b>
<b>Cajas por Paletas</b>	<b>84</b>
<b>Vida Útil</b>	<b>6 meses</b>

CATÁLOGO DE  
**ESPECIFICACIONES**  
TÉCNICAS



**FRUTTECH**



## Nuestra Experiencia en Fruttech

Fruttech está dedicada a la fabricación y comercialización de jugos, néctares y bebidas en el mercado de larga duración. Fruttech posee marcas Premium como:



## Línea de llenado Vidrio 1L y Lata 340cm<sup>3</sup>

### Shake-It

Shake-It es un néctar de frutas Premium, elaborado con mucha más pulpa natural (de 26% a 34%), además de ser una bebida libre de preservantes y/o aditivos artificiales. con la mayor variedad de sabores del mercado; ofrece más sabor y la cantidad de vitamina C y fibra requerida para el consumo diario. Vienen en varias presentaciones, tanto con azúcar como light.

<b>Presentación: Vidrio</b>	<b>1 Litro</b>	<b>Presentación: Lata</b>	<b>340 cm<sup>3</sup></b>
<b>Unidades por Cajas</b>	<b>12</b>	<b>Unidades por Cajas</b>	<b>24</b>
<b>Cajas por Paletas</b>	<b>55</b>	<b>Cajas por Paletas</b>	<b>110</b>
<b>Vida Útil</b>	<b>1 año</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>1 año</b>

# Shake-it



## SHAKE IT Vidrio 1L



# Shake-it *light*



SHAKE IT Lata 340cm<sup>3</sup>



## Línea de llenado Vidrio 350cm<sup>3</sup> y 1L

### Nativo Fresko

Nativo Fresko es una bebida ideal para refrescar tus mejores momentos con los sabores de las frutas de nuestra tierra, viene a deleitarnos con sus tres sabores: Limonada, Fresa y Naranja.

<b>Presentación :Vidrio</b>	<b>1 Litro</b>	<b>350 cm<sup>3</sup></b>
<b>Unidades por Cajas</b>	<b>12</b>	<b>24</b>
<b>Cajas por Paletas</b>	<b>55</b>	<b>84</b>
<b>Vida Útil</b>	<b>1 año</b>	



NATIVO FRESKO Vidrio 350cm<sup>3</sup>



## NATIVO FRESCO Vidrio 1 Litro



## Línea de llenado Doypack 330 cm<sup>3</sup>

### Nativo

Nativo viene a ofrecer néctares con sabores tradicionales e innovadores, con un empaque práctico y divertido . Sus novedosos sabores son: Naranjada, Banana-Fresa, Piña, Mora, Naranja-Parchita, Guanábana, Tamarindo, Parchita y Guayaba.

<b>Presentación: Doypack</b>	<b>330 cm<sup>3</sup></b>
<b>Unidades por Cajas</b>	<b>24</b>
<b>Cajas por Paletas</b>	<b>52</b>
<b>Vida Útil</b>	<b>6 meses</b>



# NATIVO



NATIVO Doypack 330 cm<sup>3</sup>

CATÁLOGO DE  
**ESPECIFICACIONES**  
TÉCNICAS



*Industrias*  
**EL CAIMÁN** S.A.

J-40394102-5



## Nuestra Experiencia en Industrias El Caimán

Industrias El Caimán está dedicada a la fabricación y desarrollo de marcas y fórmulas propias de bebidas alcohólicas para el mercado nacional e internacional, buscando representar una transformación creativa e innovadora en el desarrollo de nuestros licores. Sumamos conocimiento y experiencia para crear marcas únicas en el mercado de Spirits. Como parte de sus productos tenemos:





## Linea de llenado Liki Liki “Puro de Caña”

Bebida espirituosa seca

**Presentación:** Vidrio

**Contenido neto:** 0,70L

**Grados alcohólicos:** 39° GL



## Línea de llenado Liki Liki

Bebida espirituosa seca

**Presentación:** Pet

**Contenido neto:** 0,35L; 0,70L y 1L



BES de 32°  
con caramulina



BES de 31°



BES de 30°  
anisado

## Línea de llenado Tiuna

Licor de Brandy y Cocuy

**Presentación:** Pet

**Contenido neto:** 0,35L; 0,70L y 1L



Licor de Brandy de  
39° G.L



Licor de Cocuy de  
40°

## Línea de llenado Atracción

Licor de Vodka

**Presentación:** Vidrio

**Contenido neto:** 0,70L



Licor de vodka de  
30° G.L sabor a  
fresa



Licor de vodka de  
30° G.L sabor a  
limón



Licor de vodka de  
30° G.L sabor a  
guaraná

## Línea de llenado Camarita

Aguardiente de 40°

**Presentación:** Pet

**Contenido neto:** 0,35L; 0,70L y 1L



## Línea de llenado Caimán

Aguardiente de 40°

**Presentación:** Pet

**Contenido neto:** 0,35L; 0,70L y 1L



## Línea de llenado Caña Lisa Roja

Bebida Espirituosa Seca de 31°

**Presentación:** Pet

**Contenido neto:** 0,35L; 0,70L y 1L



## Línea de llenado Toro Rojo

Licor de Brandy de 40°

**Presentación:** Vidrio

**Contenido neto:** 0,35L y 0,70L







ALKES

CATÁLOGO DE  
**ESPECIFICACIONES**  
TÉCNICAS