

PULPA CONCENTRADA DE MANGO ORGÁNICO

DESCRIPCIÓN Y USOS



Producto pastoso, de color amarillo-naranja intenso, de textura homogénea cremosa, obtenido de la evaporación del agua de la pulpa natural de mango orgánico, clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificado). Producto 100% natural no contiene aditivos.

Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y es empaçado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto.

Los mangos utilizados en las pulpas orgánicas provienen de fincas certificadas orgánicas.

USO PREVISTO: Ingrediente utilizado como materia prima de uso industrial en la elaboración de néctares, mermeladas, jaleas, helados, etc.

VARIEDAD

Mango Colombiano cultivado en las orillas del Río Magdalena (Mangifera indica)

COSECHA

Abril – Julio / Diciembre - Enero

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340⁺

Acidez cítrica (%)

pH a 20°C

Sólidos insolubles (%) a 14° Brix

Pecas*

*No mayores de 1mm en 10 gramos de muestra

ESPECIFICACIÓN

27,5 – 28,5

0,50 – 1,15

3,7 – 4,3

Mín. 40

Máx. 10

MÉTODO DE REFERENCIA

ISO 2173-2003

ISO 750-1998

ISO 1842-1991

NTC 440

NTC 440

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de mesófilos ufc /g.

E. coli ufc/g

Recuento de mohos y levaduras ufc /g.

Esporas de mohos ufc /10 g

Esporas de Clostridium sulfito reductor ufc /g.

Recuento de termófilos ufc /g

Recuento de lactobacilos ufc/g.

Determinación de Alicyclobacillus

Determinación de Salmonella ufc/25 g

Estafilococos aureus ufc/100 g

Esterilidad comercial

ESPECIFICACIÓN

ASEPTICO

<10

<10

<10

<10

<10

<10

<10

Ausencia

Ausencia

<100

Satisfactoria

CONGELADO

Máx. 800

<10

Máx. 200

<10

<10

<10

<10

Ausencia

Ausencia

<100

-

MÉTODO DE REFERENCIA

ISO 4833:2003

ISO 4832:2006

ISO 21527-2:2008

IFU N°4/III-1996

ISO 15213-2003

IDF Estándar 100B:1991

ISO 15214-1998

IFU N°12/C1-Rev.2007

IFU N° 11-1999/111

AOAC Método oficial 975.55

AOAC capítulo 17.6

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Típicas del mango maduro, sin sabores o aromas extraños.

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

ASÉPTICO

Tambor metálico cilíndrico o cónico, con doble bolsa: polietileno y aséptica. Peso neto 220 Kg. ó 230 Kg. Caja de cartón, con bolsa aséptica. Peso neto 20 Kg.

CONGELADO

Tambor metálico cilíndrico o cónico, con doble bolsa de polietileno. Peso neto 200 Kg. ó 220 Kg.

ETIQUETADO

Cada unidad está etiquetada con: Nombre y dirección del procesador, nombre y tipo de producto, fecha de producción y vencimiento, condiciones de almacenamiento, lote, N° de tambor o caja, uso, origen, peso neto y peso bruto.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ASÉPTICO

18 meses: temperatura aceptable 20°C a 30°C. Evite exposición directa a la luz solar.

CONGELADO

24 meses: almacenado de -15°C a - 18°C. Consuma inmediatamente después de descongelar

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportado a temperatura ambiente o en congelación dependiendo del tipo de producto.