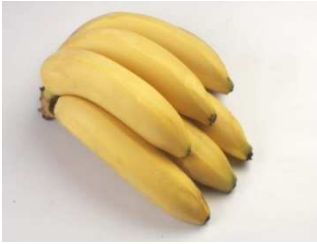


**DESCRIPCIÓN Y USOS**



Producto viscoso, de color crema y textura homogénea cremosa, obtenido por la extracción mecánica de la parte comestible de bananos sanos y maduros, clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificado). Este producto contiene ácido ascórbico para proteger el color y ácido cítrico o jugo de limón concentrado turbio para control de pH. 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.

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

**VARIEDAD**

Cavendish/ Urabá (Musa AAA)

**COSECHA**

Todo el año

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340+  
Acidez cítrica (%)  
pH a 20°C  
Sólidos insolubles (%) a 22°Brix  
Pecas o semillas en 100 g pulpa  
Consistencia Bostwick cm/30 seg a 20°C

**ESPECIFICACIÓN**

Mín. 21,0  
0,55 – 0,65  
4,2 – 4,3  
Mín. 60  
0 - 10  
2 - 7

**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**

	<b>ASÉPTICO</b>	<b>CONGELADO</b>
	<10	Máx. 800
	<10	<10
	<10	Máx. 200
	<10	<10
	<10	<10
	<10	<10
	<10	<10
	Ausencia	Ausencia
	Ausencia	Ausencia
	<100	<100
	Satisfactoria	-

**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 banano maduro variedad Cavendish (dulce y aromático), 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.

**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**

12 meses: temperatura aceptable 11°C a 20°C. Evite exposición directa a la luz solar.  
18 meses: temperatura óptima 4°C a 10°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.