

PULPA DE MANGO CONCENTRADO ORGANICO

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. Producto pasteurizado, no contiene aditivos.

Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y es empacado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto. El mango fruta proviene de fincas certificadas.

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)

ORIGEN Colombia **COSECHA** Abril – Julio / Diciembre – Enero

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE REFERENCIA
°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340 ⁺	27,5 – 28,5	ISO 2173-2003
Acidez cítrica (%)	0,50 – 1,15	ISO 750-1998
pH a 20°C	3,7 – 4,3	ISO 1842-1991
Sólidos Insolubles (%) a 14 °Brix	Min. 40	NTC 440
Pecas (No mayores de 1,0 mm en 10 g de muestra)	Max. 10	NTC 440

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE REFERENCIA
	ASÉPTICO	CONGELADO	
Recuento de mesófilos ufc /g.	<10	Max. 800	ISO 4833:2003
E. coli ufc/g	<10	<10	ISO 4832:2006
Recuento de mohos y levaduras ufc /g.	<10	Max. 200	ISO 21527-2:2008
Esporas de mohos ufc /10 g	<10	<10	IFU N°4/III-1996
Esporas de Clostridium sulfito reductor ufc /g.	<10	<10	ISO 15213-2003
Recuento de bacterias termófilas ufc /g	<10	<10	IDF Estándar 100B:1991
Recuento de lactobacilos ufc/g.	<10	<10	ISO 15214-1998
Determinación de Alicyclobacillus	Ausencia	Ausencia	IFU N°12/C1-Rev.2007
Determinación de Salmonella ufc/25 g	Ausencia	Ausencia	IFU N° 11-1999/111
Estafilococos aureus ufc/100 g	<100	<100	AOAC Método oficial 975.55
Esterilidad comercial	Satisfactoria	-	AOAC capítulo 17.6

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Típicas del mango maduro, sin sabores o aromas extraños, color amarillo a amarillo naranja

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

ASÉPTICO Tambor metálico cilíndrico o cónico con doble bolsa: polietileno y aséptica. Peso neto 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 18 meses: almacenado de 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.

NORMATIVIDAD APLICABLE

Pesticidas: De acuerdo a la legislación de USA (<https://www.fas.usda.gov/maximum-residue-limits-mrl-database>) y la legislación UE (<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=pesticide.residue.selection&language=EN>).

Producto fabricado cumpliendo las BPM establecidas en el Título 21 CFR Parte 117, FSMA, Reglas Federales del HACCP para jugos del 21 CFR Parte 120 y el Código de Prácticas AIJN.

DECLARACION DE SEGURIDAD

Producto libre de OGM, alérgenos y bacterias patógenas, fabricado bajo estrictas condiciones de BPM y seguridad alimentaria que cumplen con los estándares de EE.UU y la UE. EL control de materias extrañas se realiza mediante mallas y filtros de 0,5 mm.