

PULPA DE MANGO CONCENTRADO

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. 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.

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

°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340⁺
 Acidez cítrica (%)
 pH a 20°C
 Sólidos Insolubles (%) a 14 °Brix
 Pecas (No mayores de 1,0 mm en 10 g de muestra)

ESPECIFICACIÓN

27,5 – 28,5
 0,50 – 1,15
 3,7 – 4,3
 Min. 40
 Max. 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 bacterias 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

ASÉPTICO	CONGELADO
<10	Max. 800
<10	<10
<10	Max. 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 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.