

FICHA TÉCNICA MANGO





MAYBELL SAC

FICHA TÉCNICA MANGO

PROCESO DE PRODUCCIÓN

Las frutas se someten a un proceso riguroso de lavado, selección, desinfección, escaldado, extracción mecánica, inactivación enzimática y pasteurización, enfriamiento, empacado y almacenamiento a temperatura menores a los -18 °C.

CARACTERÍSTICAS

Características Fisicoquímicas

Brix (20°C):	14.0 – 18.0
pH (20°C):	3.6 a 4.5
Acidez (expresada como ácido cítrico anhidro):	0.25 - 0.55%

Características Organolépticas

Apariencia:	Libre de grumos, consistencia cremosa, sin fragmentos de piel ni elementos extraños.
Color:	Naranja brillante a amarillo.
Sabor y Aroma:	Característico de fruta fresca y madura.
Defectos:	0% de materia extraña y menos de 10 puntos negros por cm³.

Características Microbiológicas

Recuento mesófilo total:	<1000 ufc/gr.
Mohos y levaduras totales	<10 ufc/gr.
Coliformes totales:	<10 ufc/gr.
E. Coli total:	<10 ufc/gr.
Salmonella sp.:	Ausente
Listeria sp.:	Ausente

Presentación de pulpa congelada 200kg Pulpa de mango 58.20 cm Sabores MAYSELL SAG

97.40 cm

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto natural sin diluir, no fermentado, sin concentrar y libre de conservantes, obtenido mediante la extracción y tamizado de la parte comestible de mangos maduros, sanos y limpios. Apto para bebidas de consumo directo sin necesidad de procesamiento adicional. Puede utilizarse en diversas aplicaciones como postres, panadería, heladería, restauración, catering, hoteles, sector de bebidas y procesos industriales.

INGREDIENTES

100% Mango fresco, ácido cítrico (E330) y ácido ascórbico.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Debe transportarse a temperatura de -18°C para mantener los productos en buen estado.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Veinticuatro meses a partir de la fecha de producción a temperatura de -18°C, manteniendo los envases cerrados.

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

Caja de cartón corrugado con el producto empacado en bolsas de pesos entre 0.4 a 10 Kg y en tambores de acero con bolsa de 200 kg.

VARIEDADES

Kent, Edward, Criollo y Chato de Ica.

CERTIFICACIONES

Producto cumple con los estándares de calidad y puede trabajar bajo marca blanca.

TEMPORADA DE COSECHA

Disponible: Noviembre a Marzo, dependiendo la variedad de mango que se desea procesar.

53.00 cm