



Imagen referencial

# PULPA DE MANGO ASÉPTICA

## Especificación técnica

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto natural, no diluido, no fermentado, sin concentrar, sin conservantes, obtenido de la desintegración y tamizado de la fracción comestible del mango maduro, sano y limpio. Es un producto NO GMO (Organismo Genéticamente Modificado).

Se puede utilizar para bebidas de consumo directo sin procesos adicionales. Puede utilizarse de diferentes maneras, en pastelería, heladerías, restaurantes, catering, hoteles, en bebidas y en procesos industriales.

### PROCESO DE PRODUCCIÓN

Frutos sometidos a un riguroso proceso de lavado, selección, desinfección, blanqueado, extracción mecánica, inactivación enzimática, desaireado, esterilización, enfriado, envasado aséptico y almacenamiento a temperatura ambiente.

### INGREDIENTES

100% Pulpa de mango fresco, ácido cítrico (E330) y ácido ascórbico.

### CONDICIONES DE TRANSPORTE

Puede ser transportado a temperatura ambiente controlada, en transporte cerrado para evitar la humedad y mantener la integridad del producto.

### VIDA ÚTIL - ALMACENAMIENTO

12 meses después de la fecha de producción a temperatura ambiente controlada, recomendamos mantenerlo a una temperatura menor a los 20°C, manteniéndose las bolsas herméticamente selladas y las cajas cerradas, evite exposición directa a la luz solar y humedad.

### TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

Caja de cartón corrugada de color blanca con producto envasado en bolsa aséptica de doble barrera de 3, 5 o 20 kg. y en cilindros cónicos de acero de 200 o 220 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Brix (20°C):	14.0 – 16.0
pH (20°C):	3.6 a 4.5
Acidez (expresada como ácido cítrico):	0.25 – 0.55%

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### Apariencia:

Libre de grumos, consistencia cremosa, libre de fragmentos de cáscara y/o cualquier elemento extraño.

#### Color:

Amarillo o anaranjado intenso.

#### Sabor y olor:

Característico de la fruta madura y fresca.

#### Defectos:

0% materias extrañas y <10 pts negros por cm<sup>3</sup>.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

• Recuento total de mesófilos	< 10 ufc/gr.
• Recuento total de mohos y levaduras	< 10 ufc/gr.
• Recuento de coliformes totales	< 10 ufc/gr.
• Total E. Coli	< 10 ufc/gr.
• Salmonella sp.	Ausencia
• Listeria sp.	Ausencia

### CERTIFICACIONES







# PULPA DE MANGO ASÉPTICA

## Especificación técnica

### PRESENTACIÓN

ASEPTIC PERUVIAN FRUIT, trabaja marca blanca o su propia marca PACIFIC FRUIT.

DIMENSIÓN DEL ENVASE	 20.30 cm. / 7.99 pulg. 16.80 cm. / 6.61 pulg. 12.20 cm. / 4.80 pulg.	 24.70 cm. / 9.72 pulg. 20.10 cm. / 7.91 pulg. 14.10 cm. / 5.51 pulg.	 39.50 cm. / 15.55 pulg. 28.50 cm. / 11.22 pulg. 21.50 cm. / 8.46 pulg.	 58.50 cm. / 23.05 pulg. 97.40 cm. / 38.35 pulg. 53.00 cm. / 20.86 pulg.
<b>PESO NETO</b>	6.61 LBS 3 Kg.	11.02 LBS 5 Kg.	44.09 LBS 20 Kg.	440.92 o 485.01 LBS 200 o 220Kg.
<b>UNIDADES POR PALLET</b>	384 bolsas en caja	206 bolsas en caja	50 bolsas en caja	4 cilindros cónicos de acero
<b>20" FCL</b>	3,840	2,060	500	75
<b>40" FCL</b>	7,680	4,120	1,000	110

### TEMPORADA DE COSECHA

ENE. FEB. MAR. ABR. MAY. JUN. JUL. AG. SET. OCT. NOV. DIC.

### VARIEDADES

Kent, Criollo y Chato de Ica.

### TASA DE DILUCIÓN

Destinada para uso profesional.

Tasa de dilución 1:2

Mezcle 1 volumen de PULPA de MANGO con 2 volúmenes de líquido.

