

ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO

Nombre: CONCENTRADO DE MANGO ASEPTICO MAGDALENA RIVER® 28 BRIX

DESCRIPCION	Producto 100 % natural, de color amarillo intenso, de consistencia pastosa uniforme sin grumos, obtenido a partir de mangos de la mejor calidad, madurados naturalmente. Elaborado según las normas de BPM de acuerdo al título 21 CFR parte 110 y 120, empacado bajo estrictas condiciones sanitarias, sólo son usados procesos mecánicos y térmicos. El producto está libre de OMGs (Organismos modificados genéticamente), de aditivos y preservantes. El jugo de mango refinado es evaporado, pasteurizado y empacado asépticamente para su conservación.	
VARIEDAD	Mangifera Indica	
USO	Utilizado en las industrias de alimentos, bebidas y lácteos, para la elaboración de néctares, jugos, mermeladas, jaleas, alimentos para bebés, helados, etc	
CARACTERÍSTICAS		
Características Físico Químicas	Especificación	Método de referencia
° Brix	27.5 - 28.5	ISO 2173
Acidez cítrica (%)	0.50 - 0.90	ISO 750
Ratio (Relación de Brix/Acidez)	32.0 – 55.0	-
PH	Máximo 4.40	ISO 1842
Puntos negros /10g	Máximo 30	NTC-440
Características Microbiológicas		
Recuento de Mesófilos Aeróbicos, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 4833
Recuento de Mohos y Levaduras, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 21527-1 / NTC 5698-1
Recuento de Coliformes Totales, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 4832
E. coli, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 4832
Recuento de Esporas sulfito reductoras, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 15213
Recuento de Lactobacillus, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 15214 / NTC 5034
Recuento de Mohos Termoresistentes ufc/g	<1 UFC/50g	IFU METHOD No. 4
TAB, ufc/g	Ausente en 10g	IFU METHOD No. 12
Salmonella	Ausente en 25g	ISO 6579/ NTC 4574
Características Organolépticas	Con sabor característico a mango maduro, con ligero residual a cocido, sin olores y sabores extraños.	
METALES PESADOS Y RESIDUOS DE PESTICIDAS	Producto libre de metales pesados y residuos de pesticidas.	
ALÉRGENOS	Libre de Alérgenos	
CONTENIDO NETO (KG)	230 ± 1% (Kg)	
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Tambores, con tapa y aro metálico externo y bolsa interna (aséptica) la cual va protegida por otra bolsa de polietileno. Los tambores están cerrados con aro y con sello de seguridad. Cada tambor va identificado con: nombre del producto, fecha de producción, °Brix, peso bruto, peso neto, No. De lote y número consecutivo de tambor.	
VIDA UTIL	12 meses a partir de la fecha de producción, siempre que se mantenga cerrado herméticamente y en condiciones de ambiente normales.	
ALMACENAMIENTO	En bodegas aptas para el almacenamiento de alimentos, protegidos de la humedad, de la luz directa del sol y de sustancias tóxicas o contaminantes. Temperatura ideal de almacenamiento < 25° C.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE:	Transportar a temperatura ambiente. Debe transportarse únicamente con productos similares. Evitar manejos bruscos y golpes.	
ELABORO	REVISO Y APROBO	
Firma:	Firma:	
Nombre: GLENYS MOLINA	Nombre: MELIZA GUEVARA	
Cargo: Microbióloga	Cargo: Dirección De Calidad	
Fecha de vigencia:	DDMMMAAAA	

