

ESPECIFICACION PRODUCTO TERMINADO

**Nombre: PURE ASEPTICO DE MANGO ORGANICO
MAGDALENA RIVER®**

DESCRIPCION Producto 100 % natural, de color amarillo intenso, de consistencia pastosa uniforme sin grumos, obtenido a partir de mangos orgánicos de la mejor calidad, madurados naturalmente. Elaborado bajo las normas de BPM de acuerdo a la CFR título 21 parte 110 y 120, empackado bajo estrictas condiciones sanitarias, sólo son usados procesos mecánicos y térmicos. El producto está libre de OMGs (Organismos genéticamente modificados), de aditivos y preservantes. El jugo de mango refinado es pasteurizado y empackado asépticamente para su conservación. El mango proviene de fincas certificadas como ecológicas, según aprobación de BCS- OKO GARANTIE de Alemania, siguiendo los requerimientos JAS y USDA.

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.

CARACTERISTICAS

Características Físico Químicas	Especificación	Método Referencia
° Brix	Min 14	ISO 2173-2003
Acidez (cítrica %)	0.30 - 0.80	ISO 750-1998
pH	3.6 – 4.4	ISO 1842-1991
Puntos negros /10g	Máximo 30	NTC-440
Características Microbiológicas		
Recuento de Mesófilos aeróbicos, ufc/g	<10 UFC (N/D)	ISO 4833-1 / NTC 4516
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 y fresco. 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) 200 ± 1% (Kg)

CARACTERISTICAS 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 a 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: DD MMM AAAA	

