



compañía  
envasadora del atlántico s.a.s.  
BARRANQUILLA - COLOMBIA

EPT-05-009

**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
<b>Características Microbiológicas</b>		
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 toxicas 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

