Ficha Técnica: PULPA DE MANGO CONGELADO

CRITERIO	CARACTERÍSTICA	
Nombre del Producto	- Pulpa de Mango Congelado	
Descripción /Presentación	- Producto obtenido del fruto del mango (Mangifera indica), sanitizado, pelado, despepitado, pulpeado, sellado y congelado. Envasados en bolsas de polietileno, con presentaciones de diferentes pesos dependiendo de los requerimientos de los clientes, empacados en cajas de cartón.	
Materias primas e insumos	- Frutos del mango (Mangifera indica).	
Aspectos microbiológicos	Criterios microbiológicos	
	Aerobios Mesófilos o Recuento Aeróbico En Placa (ufc/g) [1]	< 104 UFC/g
	E. coli Numeración (NMP/g) [2]	< 10 UFC/g
	Listeria Monocytogenes Detección (/25g) [3]	Ausencia
	Salmonella Detección (/25g) [4]	Ausencia
	Methods **(1) Aerobios Mesófilos o Recuento Aerobico En Placa:** FDA/BAM (1995) 8th Edition. (Revision A, 1998). Chapter 3. Revisado January 2001. Aerobic Plate Count Convencional Plate Count Method **(2) E. coli Numeración:** FDA/BAM:1995, 8th Edition (Rev. A, 1998). Chapter 4. Revisado Julio 2017. Item I (Excepto H). Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. Conventional Method for Determining Coliforms and E. coli **(3) Listeria Monocytogenes Detección:** FDA/BAM (1995) 8th Ed., Rev. A, 1998. Chapter 10. Rev. March 2017. Excepto ítems D.1.c, D.2, F, H.2, I, J. Detection and Enumeration of Listeria Monocytogenes. Detection of Listeria Monocytogenes in Foods and Environmental samples and Enumeration of Listeria Monocytogenes in Foods. **(4)Salmonella Detección:** FDA/BAM 8th Ed., Rev. A, 1998. Chapter 5, Revisado Julio 2020, excepto items E4, E6b, E9, E10 y E11. Salmonella.	
Aspectos fisicoquímicos	ºBrix:	14° a más
	pH:	3.0 – 4.2
	Acidez:	0.35 – 0.75 %
	Sabor:	Característico del fruto
	Aroma:	Típico del mango, libre de olores
	Color:	Anaranjado
Aporte nutricional x 100 gr de peso comestible	Valor energético:	54 kcal
	Proteínas:	0.4 g
	Grasa total:	0.2 g
	Carbohidratos totales:	15.9 g
	Carbohidratos disponibles:	14.1 g
	Fibra alimentaria:	1.8 g

Tratamiento y procesado	- Sanitizado Pelado - Despepitado - Pulpeado Sellado - Congelado estático - Envasado - -
Empaque y presentación	Envases: - Envase primario: Bolsa de polietileno de alta densidad. - Envase secundario: Caja de cartón corrugado parafinado. Presentaciones: - 0.5 kg, 1 kg, 2kg, 5 kg y/o de acuerdo a especificaciones del cliente. - Cajas de 10 kg y/o 15 kg (peso neto).
Residuos de Pesticidas	- El producto cumple con el estándar LMR del cliente.
Residuos de Metales Pesados	- El producto cumple con el estándar según Reglamento (CE) N°1881/2006.
Alergenos	- El producto está libre de alergenos y de una posible contaminación cruzada por alergenos.
Estado de GMO	- El producto está libre de cualquier producto genéticamente modificado.
Almacenamiento	- Almacenar en cámaras de almacenamiento congelado a temperaturas menores a -18°C
Vida útil del producto	- 2 años en condiciones adecuadas, desde la fecha de envasado.
Forma de consumo y consumidores potenciales	- El producto es de consumo directo y puede ser consumido por todo tipo de personas, no se han identificado restricciones.
Control especial de la distribución	- Transportar en vehículos isotérmicos, que mantengan la cadena de frío menor a -18°C.
Etiquetado	- El producto debe contener una etiqueta, donde se describe como mínimo la siguiente información: 1) Nombre del producto 2) Dirección del cliente 3) Código de exportación 4) Número de lote 5) Peso 6) Fecha de producción 7) Fecha de vencimiento 8) País de origen