

PRODUCT:
IQF MANGO CHUNKS 20x20mm Var. Kent

Manguiфера indica

Producto:
MANGO CONGELADO EN TROZOS 20 x 20 mm Var. Kent

Manguiфера indica

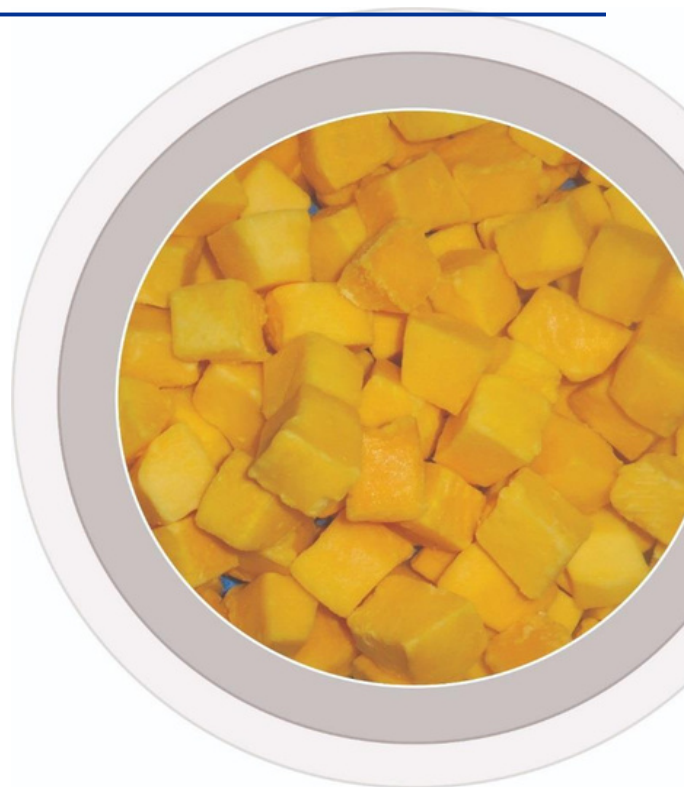
DEFINITION:

The product is made with Kent mango variety, the fruit is fresh, clean, sound, ripe fruit of firm texture and good color conforming to the characteristics of the species, free from foreign material and vegetable matter.

The fruit is produced using Good Agricultural Practices (GAPs) and processed under Good Manufacturing Practices (GMPs) in compliance with local regulations of the SENASA.

The fruit is certified with food safety regulations: Global Gap and BRC.

DEFINICION: El producto se elabora con mango variedad Kent, el fruto es fresco, limpio, sano, maduro de textura firme y buen color conforme a las características de la especie, libre de materias extrañas y materia vegetal. La fruta es producida utilizando Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y procesada bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en cumplimiento con las regulaciones locales del SENASA. La fruta está certificada con las normas de seguridad alimentaria: Global Gap y BRC.



Scientific name: <i>Nombre Científico:</i>	Manguiфера indica
Variety: <i>Variedad:</i>	Kent
Ingredients - Origin: <i>Ingrediente - Origen:</i>	100% Mango - Origin Perú 100% Mango - Origen Perú
Color: <i>Color:</i>	Typical color of mature fruits. Parameter between 6 and 10 according to the yolk color chart (see annexed 1). <i>El color típico de los frutos maduros. Parámetro entre 6 a 10 según la cartilla de colores. (Ver anexo 1)</i>
Appearance: <i>Aspecto:</i>	Uniform and typical of the fruit variety <i>Uniforme y típica de la fruta</i>
Texture: <i>Textura:</i>	Firm, no soft <i>Firme, no blanda</i>
Flavour and Aroma: <i>Sabor y Aroma:</i>	The fruits have a good flavor and aroma, typical of the mature fruits. Free from undesirable flavor and odors: earthy, moldy, others. <i>Los frutos tienen un buen sabor y aroma, típicos de los frutos maduros. Están exentas de sabores y olores indeseables: tierra, moho, otros.</i>
Brix	≥12.5 °Brix
Type of cut <i>Tipo de corte</i>	Machine cut <i>Corte a máquina</i>

■ STANDARDS AND TOLERANCES (SAMPLE 1000 grams)

Normas y Tolerancias (Muestra 1000 gramos)

PARAMETERS	RANGE	TOLERANCE
Size <i>Tamaños</i>	Pieces < 17 mm	Max. 5%
	Chunks 17 - 25 mm	Min. 40%
	Pieces > 25 mm	Max. 20%
	Corners 17 - 25 mm	Max. 30%
	Irregular cuts, broken pieces. <i>Cortes irregulares, piezas rotas.</i>	Max. 5%
OVER RIPE <i>Sobremaduro</i>	Over ripe pieces <i>Piezas sobremaduras</i>	Max. 2%
PALE CHUNK <i>Piezas pálidas</i>	See reference Color 2-5 of Yolk Color chart <i>Ver color 2 - 5 de la cartilla de colores de referencia</i> Green Chunk. See reference Color 1 of Yolk Color chart	Max. 2%
GREEN CHUNK <i>Piezas verdes</i>	<i>Piezas verdes. Ver color 1 de la cartilla de colores de referencia</i> 3 pieces together that cannot be separated manually <i>3 piezas juntas que no se pueden separar manualmente</i>	None <i>Ninguna</i>
CLUMPS II <i>Bloques tipo II</i>	4 or more pieces together that cannot be separated manually <i>3 o más piezas juntas que no se pueden separar manualmente</i>	Max. 5 units
CLUMPS III <i>Bloques tipo III</i>	Skin fragments, chunks with green shade <i>Fragmentos de piel y piezas con matiz verde</i>	None <i>Ninguna</i>
Rest of skin or Green shade <i>Resto de cáscara, matiz verde</i>	Seed fragment or objectionable seed material <i>Fragmento de pepa</i>	Max. 1 units
Seed material <i>Pepa</i>	Pieces with black root fragments <i>Piezas con fragmentos de raíces negra</i>	None <i>Ninguna</i>
Black roots <i>Raíces negra</i>	Pitted pieces generated by pest damage <i>Piezas picadas generados por daño de plagas</i>	None <i>Ninguna</i>
Pieces punctured <i>Piezas picadas</i>	Stone, wood, plastic, nylon, glass.	None <i>Ninguna</i>
Foreign Matter (F.M.) <i>Materia Extraña</i>	<i>Piedra, madera, plástico, nylon, vidrio.</i>	None <i>Ninguna</i>



ALCRUZ
CANARIAS

IQF MANGO, CHUNKS 20x20mm Var. Kent
SPECIFICATION FINISHED PRODUCT

Mango Congelado en trozos 20x20mm Var. Kent

■ **COLOR CHART**

Cartilla de colores



■ MICROBIOLOGICAL TOLERANCES

Tolerancias de microbiología

Microbiological Criteria <i>Criterio microbiológico</i>	Specifications <i>Especificación</i>
Total Plate Count - Aerobic colony count <i>Conteo total de placas - Recuento de colonias aerobias</i>	< 10 000 ufc/g
Mold & Yeast <i>Mohos y levaduras</i>	< 5 000 ufc/g
Total Coliforms <i>Coliformes totales</i>	< 100 ufc/g
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus <i>Stafilococos aureus</i>	< 10 ufc/g
Salmonella sp. <i>Salmonella sp.</i>	Absence/25g
Listeria Monocytogenes	Absence/25g

Listeria Monocytogenes

■ PROCESS INFORMATION

Información del proceso

DETAILS	DESCRIPTION
■ METAL DETECTOR <i>Detector de metales</i>	Ferrous - <i>Ferroso</i> : 3.0 mm
	No Ferrous - <i>No Ferroso</i> : 3.5 mm
	Stainless Steel - <i>Acero inoxidable</i> : 4.5 mm Under legislation per destination
■ ANALYSIS LABORATORY <i>Análisis de Laboratorio</i>	Pesticide residue test: <i>Evaluación de residuos de pesticidas</i> market (LMR Europe - US - Japan)
	Heavy metals <i>Metales pesados</i> Arsenic (As); Cadmiun (Cd); Lead (Pb) Refer to Codex Alimentarius
■ LABELING <i>Etiqueta</i>	Will include: Name of Product (Description); variety; weight; identification packing; country; trazability (production date) This information is previously approved by the customer <i>Incluirá: Nombre del producto (descripción); variedad; peso; embalaje de identificación; país; trazabilidad (fecha de producción)</i> <i>Esta información es previamente aprobada por el cliente.</i>

■ LABELING CONSIDERATIONS <i>Consideraciones de etiquetado</i>	Must be used, one label per every box of finished product Must be used, four production codes maximum per container This information is previously approved by the customer <i>Debe usarse, una etiqueta por cada caja de producto terminado</i> <i>Debe usarse, cuatro códigos de producción como máximo por contenedor</i> <i>Esta información es previamente aprobada por el cliente.</i>	
■ TRACABILITY CODE <i>Código de trazabilidad</i>	The following format will be used: XXX YY ZZ Where: XXX : Julian day of production YY : Two last digits of the year ZZ : Production shift Example: Production October 6, 2024 TRACABILITY CODE: 280 24 01	<i>Se utilizará el siguiente formato: XXX YY ZZ</i> <i>Donde: XXX: día juliano de producción</i> <i>YY: dos últimos dígitos del año ZZ: turno de producción</i> <i>Ejemplo: producción 6 de octubre del 2024 CÓDIGO DE TRAZABILIDAD: 280 24 01</i>
■ PRESENTATION	Presentation box 1 x 10Kg / <i>Presentación caja 1 x 10Kg</i>	
■ PALLETIZED <i>Paletizado</i>	120 Boxes in Pallets export with seal of the thermal treatment by SENASA and with Stretch film <i>120 cajas en paletas de exportación con sello de tratamiento térmico por SENASA y con stretch film</i> 20 Pallet by container / <i>20 Paletas por contenedor</i>	
■ WAREHOUSE AND STORAGE <i>Almacén</i>	Storage: <i>Almacén</i>	Frozen -18°C or below <i>Congelado a -18°C o menos</i>
	Shipping: <i>Transporte</i>	Frozen -18°C or below <i>Congelado a -18°C o menos</i>
■ SHELL LIFE <i>Vida útil</i>	24 months at -18°C or below <i>24 meses a -18°C o menos</i>	

■ STATEMENT

Declaración

■ EXPECTED USE: <i>Uso Previsto</i>	Direct consumption, in addition to Industrial use based on dairy products (yogurt), juices, soft drinks, ice cream and preserves. In addition to being used as an ingredient in baking to accompany cakes, ice cream and cold desserts. <i>Consumo directo, además como uso industrial en productos lácteos (yogur), jugos, refrescos, helados y conservas.</i> <i>Además de ser utilizado como ingrediente en repostería para acompañar tartas, helados y postres fríos.</i>
■ GLUTEN <i>Gluten</i>	Product Gluten Free according to the definition in The Food and Drug Act. <i>Producto sin gluten según la definición de la Ley de Alimentos y Medicamentos.</i>
■ ADDITIVES <i>Aditivos</i>	The fruits are natural products that don't contain any food additives. <i>Las frutas son productos naturales que no contienen ningún aditivo alimentario.</i>
■ IONISATION <i>Ionización</i>	All material and product are ionization or irradiation free <i>Todos los materiales y productos están libres de ionización o irradiación.</i>
■ GMO <i>GMO</i>	Product free of GMO <i>"Product no subject to GMO labeling according to CE 1829/2003 and 1830/2003".</i> <i>Producto libre de GMO</i> <i>"Producto no sujeto a etiquetado GMO según CE 1829/2003 y 1830/2003".</i>

■ SPECIFICATION APROVAL

Aprobación de especificación

	CUSTOMER <i>Cliente</i>	SALES – EXPORT <i>Ventas - Exportación</i>	QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT <i>Departamento de Calidad</i>
Approved by (Name) <i>Aprobado por (Nombre)</i>			
Approved by (Signature) <i>Aprobador por (Firma)</i>			
Date <i>Fecha</i>			