

PROCESOS AGROINDUSTRIALES
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

MANGO DESHIDRATADO

CODIGO	DM – S										
PRODUCTO	El mango deshidratado es producido de fruta fresca que es lavada, pelada, cortado y luego deshidratado por aire caliente.										
INGREDIENTES	Mango, Metabisulfito de sodio (como conservante es opcional) Conservante permite mejor color durante almacenamiento.										
COLOR	Amarillo-Naranja.										
SABOR	Dulce, típico de la fruta.										
TEXTURA	Firme, pero suave al paladar. No dura ni muy seca.										
APARIENCIA FISICA	Tiras de 5-10 cm de largo con color uniforme. Chunks de 2-4 cm de largo con color uniforme.										
HUMEDAD	13-19%										
PRESERVANTE	100 - 500 ppm SO ₂ – valorado por método de destilación.										
EMPAQUE	Bolsas azules de grado alimentario. 5 bolsas x 2.5 kg en cada caja. Contenedor de 20ft: 8 pallets * 70 cajas + 2 pallet * 65 cajas = 8.625 kg										
ALMACENAMIENTO	15 meses a 4-8 grados Celsius o 6 meses a un ambiente climatizado. Almacenar bajo techo y evitar la exposición al sol.										
MICROBIOLOGIA	<table border="0"> <tr> <td>Microorganismos aerobios</td> <td>< 10 000 Cfu/g.</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras</td> <td>< 1 000 Cfu/g.</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>< 100 Cfu/g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>Ausente in 10 g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausente in 25 g.</td> </tr> </table>	Microorganismos aerobios	< 10 000 Cfu/g.	Hongos y levaduras	< 1 000 Cfu/g.	Coliformes	< 100 Cfu/g.	E. coli	Ausente in 10 g.	Salmonella	Ausente in 25 g.
Microorganismos aerobios	< 10 000 Cfu/g.										
Hongos y levaduras	< 1 000 Cfu/g.										
Coliformes	< 100 Cfu/g.										
E. coli	Ausente in 10 g.										
Salmonella	Ausente in 25 g.										
DEFECTOS	Restos de pepas o cáscara < 10% por selección de unidades										

**MATERIAL
EXTRAÑO**

Ausente

GMO's

Este alimento es producido con fruta que no es genéticamente modificada. Todos los ingredientes usados durante la producción tampoco son genéticamente modificados.

EN REPRESENTACIÓN DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES:

Firma:

Fecha:

En Representación del cliente:

Firma:

Fecha:

FECHA DE REVISIÓN: JUNIO 2023

