

FICHA TECNICA DE DESHIDRATADO DE MANGO



1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

VARIEDAD	Kent y Edward.
ORIGEN	Chulucanas – Piura – Perú
DESCRIPCION	Mango en Rodajas: 2 a 5 mm y 5 cm de largo. Cubos, pedazos o trozos: 5 a 10 mm de largo y ancho. Tiras: 20 – 50 mm de largo y 3 – 5 mm de ancho
APARIENCIA	Mango, naranja o amarillo
SABOR Y OLOR	Mango
TEXTURA	Suave y seco
HUMEDAD	13 - 18 %
METODO DE SECADO	Deshidrtación, productos son 100% naturales sin SO ₂ , ni preservantes.

2. CARACTERISTICAS GENERALES

EMPAQUE	Según especificaciones del cliente Bolsas de 100 grs a 2.5 Kg. En cajas de cartón de hasta 12.5 kilos.
EMPAQUE PRIMARIO	Empacado en bolsas de polipropileno
EMPAQUE SECUDARIO	Empacado en cajas de cartón
METODO DE TRANSPORTE	En contenedores secos o refrigerados
FORMA DE TRANSPORTE	Por avión o barco
CAPACIDAD DE FRUTA	
VIDA UTIL	12 meses

3. DATOS NUTRICIONALES (100 gr)

GRASA	0.47 gr.
CARBOHIDRATOS	81.61 gr.
FIBRA DIETETICA	4.50 gr.
PROTEINAS	3.53 gr.
FIBRA	12.00 gr.
ENERGIA	344.79 Kcal

4. ANALISIS MICROBIOLOGICO

MICROORGANISMO	ACEPTABLE B2B
Aerobios totales	< 1000 cfu/g
Coliformes totales	< 100 cfu/g
Mohos	< 100 cfu/g
Levaduras	<5000 cfc/g
Salmonella spp	Negativo in 375 g

5. ANALISIS QUIMICO

PARAMETRO	ACEPTABLE B2B
Humedad (g %)	6 – 12
Solidos solubles (°BRIX)	80 - 85

6. ANALISIS FISICO

PARAMETRO	
Actividad de agua	Aw < 0.7

CHULUCANAS – PIURA – PERU