

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 | Deshidratación, productos son 100% naturales sin SO2, 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 | ACCEPTABLE B2B |
| Aerobios totales | < 1000 cfu/g |
| Coliformes totales | < 100 cfu/g |
| Mohos | < 100 cfu/g |
| Levaduras | < 5000 cfu/g |
| Salmonella spp | Negativo in 375 g |

5. ANALISIS QUIMICO

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

6. ANALISIS FISICO

| | |
|-------------------|----------|
| PARAMETRO | |
| Actividad de agua | Aw < 0.7 |

CHULUCANAS – PIURA – PERU