

Puré de Mango

Descripción del producto

Se obtiene de la parte comestible de mangos enteros, maduros, limpios, sin corteza ni semilla, que se reducen a puré y se tamiza para eliminar del producto partículas indeseables.

Se adiciona Ácido cítrico como regulador de acidez y Ácido ascórbico como antioxidante.

No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales.

Contamos con las facilidades necesarias para el procesamiento de mangos orgánicos.

Variedades

Producto natural y saludable que se elabora principalmente a partir de las variedades Haden, Super Haden y Corazón, todas cultivadas en el país.

Características de Calidad

El puré tiene color naranja, su intensidad varía según las variedades de la que proceda. Uniforme, homogéneo, con brillo marcado. Aroma frutal, natural, limpio. Olor y sabor definido a mango, predominando notas dulces o ligeramente ácidas según las variedades empleadas. Fluidez de ligera a moderada, con cuerpo. Suave.

Sólidos Solubles (°Bx)	14 mín.
pH	3.70-4.30
Ácido ascórbico (mg/kg)	300 mín
Conteo de HF y Levaduras (col/ml)	0
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	0

Almacenamiento y Conservación

Un año a temperatura de 2 a 8 °C a partir de la fecha de producción. Congelar una vez abierto.

Seguridad para el consumidor

El cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, el plan HACCP y el envasado aséptico del producto garantizan su inocuidad, calidad sensorial, durabilidad y fácil manejo.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-1805/15.

Envase

Bidones de acero recubiertos en su interior con pintura de grado alimentario, cierre hermético, con suncho, conteniendo: Bolsa de polietileno y bolsa aséptica de 55 galones, peso neto de 200 kg y código de producto: 8500004110597.



Empresa Agroindustrial Ceballos UEB Industrial Ceballos

Carretera a Ceballos km 12 ½, Ciego de Ávila, Cuba.

Telef. (53 33)237501 Ext.137 Email: comercial@dcballos.co.cu