

Puré de Mango Concentrado

Descripción del producto

Se obtiene de la parte comestible de mangos enteros, limpios, sin corteza ni semilla, que se reducen a puré y se tamiza para eliminar del producto terminado partículas indeseables. En el proceso de concentración se elimina una cantidad suficiente de agua para elevar el contenido de sólidos solubles hasta un 28%.

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

No contiene preservantes, colorantes ni aromas artificiales.

Variedades

Producto concentrado y saludable que se elabora a partir de las variedades Haden, Super Haden u otras, cultivadas en el país.

Características de Calidad

El puré tiene tonalidad naranja intenso, uniforme, homogéneo. Aroma frutal, natural, limpio. Olor y sabor definido a mango con predominio de notas dulces o ligeramente ácidas según las variedades empleadas. Viscoso. Suave.

Sólidos Solubles (°Bx)	28-30
pH (u _p H)	3.70-4.30
Conteo de HFy 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-1800/15.

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.



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