



**Sabores**  
MAYBELL SAC



# FICHA TÉCNICA MANGO





# FICHA TÉCNICA MANGO

## PROCESO DE PRODUCCIÓN

Frutos sometidos a un riguroso proceso de desinfección, selección y lavado, seguido de escaldado, extracción mecánica, filtrado, pasteurización, enfriado, envasado, congelamiento y almacenamiento a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto natural sin diluir, no fermentado, sin concentrar y libre de conservantes, obtenido mediante la extracción y tamizado de la parte comestible de mangos maduros, sanos y limpios. Apto para bebidas de consumo directo sin necesidad de procesamiento adicional. Puede utilizarse en diversas aplicaciones como postres, panadería, heladería, restauración, catering, hoteles, sector de bebidas y procesos industriales.

## INGREDIENTES

100% Mango fresco, ácido cítrico (E330) y ácido ascórbico.

## CONDICIONES DE TRANSPORTE

Debe transportarse a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  para mantener los productos en buen estado.

## VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Veinticuatro meses a partir de la fecha de producción a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ , manteniendo los envases cerrados.

## TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE

Producto envasado en baldes grado alimenticio de 5 kg y 18 kg, con doble bolsa interna; y en cilindro de acero de 200 kg, con doble bolsa interna.

## VARIETADES

Kent, Edward, Criollo y Chato de Ica.

## CERTIFICACIONES

Producto elaborado bajo estándares de calidad e inocuidad: BPM | PGH | HACCP | ISO 22000:2018 | FDA y puede trabajar bajo marca blanca.

## TEMPORADA DE COSECHA

Disponible: Noviembre a Abril, dependiendo la variedad de mango que se desea procesar.

## CARACTERÍSTICAS

### Características Fisicoquímicas

Brix ( $20^{\circ}\text{C}$ ):	14.0 – 18.0
pH ( $20^{\circ}\text{C}$ ):	3.6 a 4.5
Acidez (expresada como ácido cítrico anhidro):	0.25 – 0.55%

### Características Organolépticas

Apariencia:	Libre de grumos, consistencia cremosa, sin fragmentos de piel ni elementos extraños.
Color:	Naranja brillante a amarillo.
Sabor y Aroma:	Característico de fruta fresca y madura.
Defectos:	0% de materia extraña y menos de 10 puntos negros por $\text{cm}^3$ .

### Características Microbiológicas

Recuento mesófilo total:	< 1000 ufc/gr.
Mohos y levaduras totales	< 10 ufc/gr.
Coliformes totales:	< 10 ufc/gr.
E. Coli total:	< 10 ufc/gr.
Salmonella sp.:	Ausente
Listeria sp.:	Ausente

## Presentación de pulpa congelada 200kg

Pulpa de mango



## SABORES DEL SOL BY MAYBELL S.A.C.

Sabores MAYBELL S.A.C. elabora pulpa de mango congelada pasteurizada, mediante procesos estandarizados y controlados, asegurando un producto seguro, consistente y listo para industria y exportación, manteniendo estricta cadena de frío.

Email: [ventas@sbrmaybell.pe](mailto:ventas@sbrmaybell.pe)

Web: [www.sbmaybell.pe](http://www.sbmaybell.pe)

RUC: 20612998214

Carretera Panamerica Norte km 56 CP San Isidro, Motupe, Lambayeque