



Especificaciones Técnicas de **Pulpa de Mango Maduro**

- Nombre Comercial:** Pulpa de Mango Maduro
Nombre del Producto: Pulpa de Mango Maduro
Ingredientes: Mango maduro puro y sorbato de potasio.
Uso e Industria Destino: Utilizada en la industria de jugos, néctares, heladerías y dulcerías.

Descripción del Producto La pulpa de mango es extraída de la parte comestible y carnosa de mangos sanos y frescos (variedad Bocado), con un grado de madurez adecuado. Los frutos son estrictamente seleccionados y lavados con abundante agua limpia para retirar sustancias perjudiciales de la superficie. Luego son cocidos a temperaturas y tiempos controlados, molidos, pasteurizados y envasados en bolsas y cajas plásticas. La pulpa presenta un rango de 16 a 22 °Brix.

Presentación y Empaque

- Empaque: Envasada en bolsas transparentes de polietileno de baja densidad (PEBD) contenidas en cajas o cestas plásticas.
- Presentación / Peso: Bolsas de 20 kg (o el peso requerido por el cliente).

Almacenamiento y conservación

- Condiciones de Almacenamiento: Cajas plásticas sobre paletas limpias de 1,2 m x 1,2 m.
- Temperatura de Almacenamiento: -15 °C a -18 °C.
- Vida Útil: 24 meses (congelado).
- Recomendaciones: Mantener alejado de fuentes de calor y de la radiación solar directa.





Etiquetado y Rotulado

Cada unidad empaquetada se identifica adecuadamente con la siguiente información:

- N° de Registro Sanitario
- Nombre y dirección de la empresa
- Nombre del producto
- Fechas de fabricación y vencimiento
- Número de lote
- Peso bruto y peso neto

Transporte

Transportar en camiones cava equipados con sistema Thermo King para garantizar la cadena de frío (-15 °C a -18 °C).

Las cajas deben estar siempre en posición vertical, bien aseguradas y en un solo nivel.

Evitar el almacenamiento/transporte conjunto con productos que puedan alterar sus propiedades organolépticas o provocar contaminación cruzada.

El transporte debe mantenerse en condiciones higiénicas óptimas cumpliendo con las normas de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos.

Requisitos Físico-Químicos

ANALISIS	Unidad	Valores		Método
		Mínimo	Máximo	
Sólidos Solubles	°Bx	13	16	COVENIN 924-83
Acidez Titulable	% m/v	0,5	0,9	COVENIN 1151-77
ph		3,2	4	COVENIN 1315-79
Puntos Negros	Pn/pulg2	1	10	-

Requisitos Organolépticos

- Aspecto: Suave y jugosa, sin trazas de oscurecimiento.
- Color: Amarillo intenso, característico del mango maduro fresco, homogéneo y libre de colores extraños.
- Olor: Característico de la fruta madura, libre de cualquier olor extraño.
- Sabor: Dulce, característico del mango maduro dulce, libre de cualquier sabor extraño.