

**PURÉ DE BANANO ORGÁNICO ACIDIFICADO CON ÁCIDOS CÍTRICO Y
ASCÓRBICO CON O SIN SEMILLAS
ORGANIC BANANA PUREE ACIDIFIED WITH CITRIC AND ASCORBIC
ACIDS SEEDED OR SEEDLESS (ASE/AE)**

DESCRIPCIÓN El puré de banana orgánico acidificado con ácidos cítrico y ascórbico "Borja", es un producto aséptico. Se produce a partir de bananos con certificaciones orgánicas tales como NOP, Europeo, COR, JAS, Orgánica China, según sea el requerimiento, en óptima maduración, pelados manualmente, acidificado con ácido cítrico y ácido ascórbico, desemillado (en puré desemillado), homogeneizado, térmicamente procesado y llenado asépticamente en fundas en cajas o en tanques metálicos. Posee un color crema claro y completo sabor a banana, libre de sabores y olores desagradables. No contiene azúcar ni otro aditivo, excepto los ácido cítrico y ácido ascórbico.	DESCRIPTION "Borja" organic banana puree acidified with citric and ascorbic acids, is an aseptic product. It is produced from bananas with organic certifications such as NOP, European, COR, JAS, Organic China, as required, at optimum ripeness, manually peeled, acidified with citric and ascorbic acids, de-seeded (in de-seeded puree), homogenized, thermally processed, and aseptically filled in cases in boxes or in metallic tanks. It possesses a light cream color and a full banana flavor, slightly acid, free from all off-flavors and off-odors. Neither sugar nor any other additive added, except citric and ascorbic acids.
ESTÁNDARES FÍSICOS Y QUÍMICOS Brix, %.....22 – 26 pH.....4.1 – 4.4 Acidez total, como % ácido cítrico hasta pH 8.1.....0.4 – 0.8 Ácido ascórbico, ppm180 – 400 ppm 0-10 fracciones de semillas por 100 g de puré desemillado, o con todas las semillas naturales en el puré con semillas. Ácidos cítrico y ascórbico añadidos. La acidez, el pH y el ácido ascórbico pueden ser modificados bajo pedido.	PHYSICAL AND CHEMICAL STANDARDS Brix, %.....22 – 26 pH.....4.1 – 4.4 Total acidity, as % Citric acid until pH 8.1.....0.4 – 0.8 Ascorbic acid180 – 400 ppm 0-10 seed fractions per 100 g of puree in seedless, or with whole natural seeds in seeded. Citric and ascorbic acids added. Acidity, pH, and ascorbic acid can be modified upon request.
ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS Recuento de placas estándar, ufc/g.....<1.0 x 10 ¹ Coliformes totales, ufc/g.....Ausencia Escherichia Coli, ufc/g.....Ausencia Bacterias sulfitorreductoras, ufc/g.....Ausencia Recuento de mohos, ufc/g.....<1.0 x 10 ¹ Recuento de levaduras, ufc/g.....<1.0 x 10 ¹ Salmonela, ufc/25 g.....Ausencia Staphylococcus Aureus, ufc/g.....Ausencia Listeria Monocytogenes, ufc/25g.....Ausencia Alicyclobacillus, ufc/10 gAusencia	MICROBIOLOGICAL STANDARDS Standard Plate Count, cfu/g.....<1.0 x 10 ¹ Total Coliforms, cfu/g.....Absence Escherichia Coli, cfu/g.....Absence Sulfite Reducing Bacteria, cfu/g.....Absence Molds Count, cfu/g.....<1.0 x 10 ¹ Yeast Count, cfu/g.....<1.0 x 10 ¹ Salmonella, cfu/25 g.....Absence Staphylococcus Aureus, cfu/g.....Absence Listeria Monocytogenes, cfu/25g.....Absence Alicyclobacillus, cfu/10 gAbsence
EMPAQUE Bolsa aséptica metalizada en caja de cartón de capacidades de: • 20 Kg • 230 Kg • 275 Kg • 1000 Kg • 21 Kg • 250 Kg • 920 Kg • 1100 Kg O tanques metálicos cilíndricos o cónicos de capacidades de 230 Kg o 250 Kg.	PACKAGING Aseptic metalized bag in carton box of capacities of: • 20 Kg • 230 Kg • 275 Kg • 1000 Kg • 21 Kg • 250 Kg • 920 Kg • 1100 Kg Or metal conical or cylindrical drums of 230 Kg or 250 Kg capacity.
TRANSPORTE	TRANSPORT

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS: ESP.EMP.005

PURÉ DE BANANO ORGÁNICO ACIDIFICADO CON ÁCIDOS CÍTRICO Y ASCÓRBICO CON O SIN SEMILLAS ORGANIC BANANA PUREE ACIDIFIED WITH CITRIC AND ASCORBIC ACIDS SEEDED OR SEEDLESS (ASE/AE)

En contenedor seco estándar de 20 pies de capacidad conteniendo 20 pallets con:

960 cartones.....20 Kg neto cada uno = 19.20 TM
960 cartones.....21 Kg neto cada uno = 20.16 TM
80 tambores cónicos.....250 Kg neto cada uno = 20 TM
80 tambores cilíndricos.....230 Kg neto cada uno = 18.4 TM
80 cartones.....250 Kg neto cada uno = 20 TM
80 cartones.....275 Kg neto cada uno = 22 TM
20 cartones-bins.....920 Kg neto cada uno = 18.4 TM
20 cartones-bins.....1000 Kg neto cada uno = 20 TM
20 cartones-bins.....1100 Kg neto cada uno = 22 TM

No es necesario transporte frío, pero se recomienda mantener el producto alejado del calor o frío directo.

In standard dry container of 20 feet of capacity containing 20 pallets with:

960 cartons.....each 20 Kg net = 19.20 MT
960 cartons.....each 21 Kg net = 20.16 MT
80 conical metal drums.....each 250 Kg net = 20 MT
80 cylindrical metal drums.....each 230 Kg net = 18.4 MT
80 cartons.....each 250 Kg net = 20 MT
80 cartons.....each 275 Kg net = 22 MT
20 carton bins.....each 920 Kg net = 18.4 MT
20 carton bins.....each 1000 Kg net = 20 MT
20 carton bins.....each 1100 Kg net = 22 MT

It is not necessary the cold transport, but we recommend keep the product away from direct heat or direct cold.

ALMACENAMIENTO

- Ambiente fresco y seco.
- No refrigerar si la bolsa aséptica no ha sido abierta. Si el producto se congela, su consistencia puede cambiar a más viscosa o grumosa, o puede haber separación de fases.
- Mantener alejado de temperaturas altas, sol directo, artículos venenosos o malolientes.

STORAGE

- Fresh and dry ambient.
- Do not freeze if aseptic bag has not been opened. If the product freezes, its consistency may change to more viscous or lumpy, or there may be phase separation.
- Keep away from high heat, direct sun, poisonous or bad smelling articles.

VIDA DE PERCHA

24 Meses desde la fecha de producción.

SHELF LIFE

24 months from production date.

CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTOS / CERTIFICATIONS AND COMPLIANCES

www.inborja.com