

PURÉ DE BANANO ORGÁNICO CON O SIN SEMILLAS ORGANIC BANANA PUREE SEEDED OR SEEDLESS

DESCRIPCIÓN El puré de banano orgánico "Borja", es un producto aséptico. Se produce a partir de bananos cultivados en Ecuador, cuyos productores poseen certificaciones orgánicas tales como NOP, Europeo, COR, JAS, Bio Suisse, Orgánica China, según sea el requerimiento, en óptima maduración, pelados manualmente, desemillados (en puré desemillado), homogenizados, térmicamente procesados y llenados asépticamente en fundas en cajas o en tanques metálicos. Posee un color crema claro y completo sabor a banano orgánico, libre de sabores y olores desagradables. No contiene azúcar ni otro aditivo.	DESCRIPTION Borja" organic banana puree is an aseptic product. It is produced from bananas grown in Ecuador, whose producers have organic certifications such as NOP, European, COR, JAS, Bio Suisse, Organic China, as required, at optimum ripeness, manually peeled, de-seeded (in de-seeded puree), homogenized, thermally processed, and aseptically filled in cases in boxes or in metallic tanks. It has a light cream color and full organic banana flavor, free of unpleasant tastes and odors. Contains no sugar or other additives.
ESTÁNDARES FÍSICOS Y QUÍMICOS Brix, %.....22 – 26 pH.....4.6 – 5.1 Acidez total, como % ácido cítrico hasta pH 8.1.....0.2 – 0.4 0-10 fracciones de semillas por 100 g de puré desemillado, o con todas las semillas naturales en el puré con semillas.	PHYSICAL AND CHEMICAL STANDARDS Brix, %.....22 – 26 pH.....4.6 – 5.1 Total acidity, as % Citric acid until pH 8.1.....0.2 – 0.4 0-10 seed fractions per 100 g of puree in seedless, or with whole natural seeds in seeded.
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	MICROBIOLOGICAL STANDARDS Standard Plate Count, cf/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
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 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	TRANSPORT 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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS: ESP.EMP.014

PURÉ DE BANANO ORGÁNICO CON O SIN SEMILLAS ORGANIC BANANA PUREE SEEDED OR SEEDLESS

80 tambores cilíndricos.....230 Kg neto cada uno = 18.4 TM
80 cartones.....230 Kg neto cada uno = 20 TM
80 cartones.....275 Kg neto cada uno = 20 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

80 cylindrical metal drums.....each 230 Kg net = 18.4 MT
80 cartons.....each 230 Kg net = 20 MT
80 cartons.....each 275 Kg net = 20 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

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

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

18 meses desde la fecha de producción.

SHELF LIFE

18 months from production date.

CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTOS / CERTIFICATIONS AND COMPLIANCES

www.inborja.com