

PURÉ DE BANANO ORGÁNICO NO ACIDIFICADO ORGANIC BANANA PUREE NON-ACIDIFIED

DESCRIPCIÓN

El puré de banano orgánico no acidificado "Borja", es un producto aséptico. Se produce a partir de bananos con certificaciones orgánicas tales como NOP, Europeo, COR, JAS, Bio Suisse, Orgánica China, según sea el requerimiento, en óptima maduración, pelados manualmente, dessemillados (en puré dessemillado), 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" non-acidified organic banana puree is an aseptic product. It is produced from bananas with 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 into bags in boxes or metal tanks. It has a light cream color and full organic banana flavor, free of unpleasant tastes and odors. It 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 dessemillado, 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 10¹
Coliformes totales, ufc/g.....Ausencia
Escherichia Coli, ufc/g.....Ausencia
Bacterias sulfitorreductoras, ufc/g.....Ausencia
Recuento de mohos, ufc/g.....<1.0 x 10¹
Recuento de levaduras, ufc/g.....<1.0 x 10¹
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 10¹
Total Coliforms, cfu/g.....Absence
Escherichia Coli, cfu/g.....Absence
Sulfite Reducing Bacteria, cfu/g.....Absence
Molds Count, cfu/g.....<1.0 x 10¹
Yeast Count, cfu/g.....<1.0 x 10¹
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: NSE/ NE

**PURÉ DE BANANO ORGÁNICO NO ACIDIFICADO
ORGANIC BANANA PUREE NON-ACIDIFIED**

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 MT
 20 cartones-bins.....920 Kg neto cada uno = 18.4 TM
 20 cartones-bins.....1000 Kg neto cada uno = 20 MT
 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.ec/Certification.html