



## FICHA TÉCNICA

### MANGO DADOS 15X15 6X1KG ANEDILCO

RPR4212 v. 02

Art 935  
Rev. 00  
FC: 08/04/2025  
FR.: 08/04/2025  
Page 1 of 2

1. **DESCRIPCIÓN:** Mango ultracongelado, pelado y cortado em dados de 15x15 mm.

2. **INGREDIENTES:** Mango.

3. **ESPECIE:** *Mangifera indica L.*, variedad Kent, Cat Chu, kaew o similar.

4. **ORIGEN:** Vietnam, Perú.

5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

**Procesado:** lavado, pelado, deshuesado, cortado, seleccionado, ultracongelado.

**Detector de metales:** todos los productos pasan a través de un detector de metales.

**Metales pesados:** conforme las normativas europeas vigentes.

**Pesticidas:** conforme las normativas europeas vigentes.

**Contaminantes:** conforme las normativas europeas vigentes.

**Radiaciones ionizantes:** Producto no irradiado.

**Brix:** ≥12° Brix

**pH:** 3,4-4,5

**Tamaño:** dados de aproximadamente 15x15 mm

Dados >20 mm	Max 10% en peso
Dados <10 mm	Max 10% en peso
Trozos <10mm x <10mm	Max 3% en peso
Bloque/rodaja	Max 1 u/500 g

6. **DEFECTOS:**

DEFECTO	TOLERANCIA (en peso)
Coloración verdosa	1%
Amarillo pálido	1%
Poco maduro (<12°Bx)	15%
Aglomerados (> 3 piezas)	5%
Piezas deformadas	10%

7. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**Aspecto:** El aspecto de los dados deberá ser uniforme según corte natural de la fruta.

**Textura:** firme pero no fibrosa ni muy blanda.

**Olor / Sabor:** característico. Sin olores ni sabores extraños.

**Color:** amarillo – anaranjado, propio del producto en su correcto estado de maduración.

8. **CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Aerobios: <100.000 UFC/g

Coliformes: <100 UFC/ g

*E. coli*: <10 UFC/g

*Salmonella*: Ausencia en 25 g

*Listeria*: Ausencia en 25 g

9. **VIDA ÚTIL:** 24 meses a < -18 °C desde la fecha de producción

10. **MODO DE CONSERVACIÓN Y PREPARACION:** Producto ultracongelado, no volver a congelar una vez descongelado. Mantener a <-18 °C. Descongelar en refrigeración.



## FICHA TÉCNICA

MANGO DADOS 15X15 6X1KG  
ANEDILCO

RPR4212 v. 02

Art 935  
Rev. 00  
FC: 08/04/2025  
FR.: 08/04/2025  
Page 2 of 2

### 11. VALORES NUTRICIONALES (100 g)

Valor energético	334 kJ 80 kcal
Grasas de las cuales Saturadas	0,0 g 0,0 g
Hidratos de carbono de los cuales Azúcares	19 g 12 g
Fibra	2,0 g
Proteínas	1 g
Sal	0,00 g

12. OGM: Ausencia

13. ALÉRGENOS: Ausencia

14. PACKAGING

6 bolsas PE de 1 kg en caja máster de cartón corrugado, apto para uso alimentario. Etiqueta adhesiva.  
Paletización: 104 cajas (13Bx8H)

the  
**FOODIMPEX**  
group