

	<p align="center">FICHA TÉCNICA</p> <p align="center">MANGO DADOS 15X15 6X1KG ANEDILCO</p>	<p align="right">RPR4212 v. 02</p> <p>Art 935 Rev. 00 FC: 08/04/2025 FR.: 08/04/2025 Page 1 of 2</p>
---	---	--

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: $\geq 12^\circ$ 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 desde de producción

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

	<p align="center">FICHA TÉCNICA</p> <p align="center">MANGO DADOS 15X15 6X1KG ANEDILCO</p>	<p align="right">RPR4212 v. 02</p> <p>Art 935 Rev. 00 FC: 08/04/2025 FR.: 08/04/2025 Page 2 of 2</p>
---	--	--

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)

