



Industrias Borja  
Inborja S.A.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS:  
ALS/AL**

**PURÉ DE BANANO ACIDIFICADO CON JUGO  
CONCENTRADO DE LIMÓN Y ÁCIDO ASCÓRBICO  
BANANA PUREE ACIDIFIED WITH CONCENTRATED  
LEMON JUICE AND ASCORBIC ACID**

<b>PURÉ DE BANANO ACIDIFICADO CON JUGO CONCENTRADO DE LIMÓN Y ÁCIDO ASCÓRBICO</b>	<b>BANANA PUREE ACIDIFIED WITH CONCENTRATED LEMON JUICE AND ASCORBIC ACID</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b> El puré de banano acidificado con jugo concentrado de limón y ácido ascórbico añadidos "Borja", es un producto aséptico. Se produce a partir de bananos en óptima maduración, pelados manualmente, acidificado con jugo concentrado de limón y ácido ascórbico, desemmido (en puré desemmido), homogenizado, térmicamente procesado y llenado asépticamente en fundas en cajas o en tanques metálicos. Posee un color crema claro y completo sabor a banano y limón, ligeramente ácido, libre de sabores y olores desagradables. No contiene azúcar ni otro aditivo, excepto jugo concentrado de limón y ácido ascórbico.	<b>DESCRIPTION</b> "Borja" banana puree, acidified with concentrated lemon juice and ascorbic acid added, is an aseptic product. It is produced from fully ripened, mature bananas, hand peeled, acidified with concentrated lemon juice and ascorbic acids, deseeded (in seedless puree), homogenized, thermally processed, and aseptically filled in bag in box or in metal drums. It possesses a light cream color and a full banana and lemon flavor, slightly acid, free from all off-flavors and off-odors. Neither sugar nor any other additive added, except concentrated lemon juice and ascorbic acid.
<b>ESTÁNDARES FÍSICOS Y QUÍMICOS</b> Brix, %.....22 – 26 pH.....4.3 – 4.5 Acidez total, como % ácido cítrico hasta pH 8.1.....0.4 – 0.6 Ácido ascórbico, ppm.....150 - 400  0-10 fracciones de semillas por 100 g de puré desemmido, o con todas las semillas naturales en el puré con semillas. Ácido ascórbico y jugo concentrado de limón añadidos. La acidez, pH y ácido ascórbico pueden ser modificados bajo pedido.	<b>PHYSICAL AND CHEMICAL STANDARDS</b> Brix, %.....22 – 26 pH.....4.3 – 4.5 Total acidity, as % Citric acid until pH 8.1.....0.4 – 0.6 Ascorbic acid, ppm.....150 - 400  0-10 seed fractions per 100 g of puree in seedless, or with whole natural seeds in seeded. Ascorbic acid and concentrated lemon juice added. Acidity, pH, ascorbic acid and any other parameter can be modified under request.
<b>ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS</b> Recuento de placas estándar, ufc/g.....<1.0 x 10 <sup>1</sup> Coliformes totales, ufc/g.....Ausencia Escherichia Coli, ufc/g.....Ausencia Bacterias sulfitorreductoras, ufc/g.....Ausencia Recuento de mohos, ufc/g.....<1.0 x 10 <sup>1</sup> Recuento de levaduras, ufc/g.....<1.0 x 10 <sup>1</sup> Salmonela, ufc/25 g.....Ausencia Staphylococcus Aureus, ufc/g.....Ausencia Listeria Monocytogenes, ufc/25g.....Ausencia Alicyclobacillus, ufc/10 g.....Ausencia	<b>MICROBIOLOGICAL STANDARDS</b> Standard Plate Count, cfu/g.....<1.0 x 10 <sup>1</sup> Total Coliforms, cfu/g.....Absence Escherichia Coli, cfu/g.....Absence Sulfite Reducing Bacteria, cfu/g.....Absence Molds Count, cfu/g.....<1.0 x 10 <sup>1</sup> Yeast Count, cfu/g.....<1.0 x 10 <sup>1</sup> Salmonella, cfu/25 g.....Absence Staphylococcus Aureus, cfu/g.....Absence Listeria Monocytogenes, cfu/25g.....Absence Alicyclobacillus, cfu/10 g.....Absence



Industrias Borja  
Inborja S.A.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS: ALS/AL

# PURÉ DE BANANO ACIDIFICADO CON JUGO CONCENTRADO DE LIMÓN Y ÁCIDO ASCÓRBICO BANANA PUREE ACIDIFIED WITH CONCENTRATED LEMON JUICE AND ASCORBIC ACID

<b>EMPAQUE</b> Bolsa aséptica metalizada en caja de cartón de capacidades de:  <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 Kg</li><li>• 21 Kg</li><li>• 230 Kg</li><li>• 250 Kg</li><li>• 275 Kg</li><li>• 920 Kg</li><li>• 1000 Kg</li><li>• 1100 Kg</li></ul> O tanques metálicos cilíndricos o cónicos de capacidades de 230 Kg o 250 Kg.	<b>PACKAGING</b> Aseptic metalized bag in carton box of capacities of:  <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 Kg</li><li>• 21 Kg</li><li>• 230 Kg</li><li>• 250 Kg</li><li>• 275 Kg</li><li>• 920 Kg</li><li>• 1000 Kg</li><li>• 1100 Kg</li></ul> Or metal conical or cylindrical drums of 230 Kg or 250 Kg capacity.
<b>TRANSPORTE</b> 20 palets 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 cónicos.....230 Kg neto cada uno = 18.4 TM 80 tambores cilíndricos.....250 Kg neto cada uno = 20 TM 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 = 22 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.	<b>TRANSPORT</b> Pallets 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 conical metal drums.....each 230 Kg net = 18.4 MT 80 cylindrical metal drums.....each 250 Kg net = 20 MT 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 = 22 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.
<b>ALMACENAMIENTO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ambiente fresco y seco.</li><li>• 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.</li><li>• Mantener alejado de temperaturas altas, sol directo, materiales venenosos o malolientes.</li></ul>	<b>STORAGE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fresh and dry ambient.</li><li>• 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.</li><li>• Keep away from high heat, direct sun, poisonous or bad smelling articles.</li></ul>
<b>VIDA DE PERCHA</b> 24 meses desde la fecha de producción.	<b>SHELF LIFE</b> 24 months from production date.



Industrias Borja  
Inborja S.A.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS:  
ALS/AL**

**PURÉ DE BANANO ACIDIFICADO CON JUGO  
CONCENTRADO DE LIMÓN Y ÁCIDO ASCÓRBICO  
BANANA PUREE ACIDIFIED WITH CONCENTRATED  
LEMON JUICE AND ASCORBIC ACID**

**CERTIFICACIONES Y CONFORMIDADES / CERTIFICATIONS AND COMPLIANCE**



**INFORMACIÓN ADICIONAL/ ADDITIONAL INFORMATION**

[www.inborja.com.ec](http://www.inborja.com.ec)