



Industrias Borja
Inborja S.A.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS: AS/A

**PURÉ DE BANANO ACIDIFICADO
ACIDIFIED BANANA PUREE**

PURÉ DE BANANO ACIDIFICADO	ACIDIFIED BANANA PUREE
<p>DESCRIPCIÓN El puré de banana acidificado "Borja" es un producto aséptico. Se produce a partir de bananos en óptima maduración, pelados manualmente, acidificado con ácidos cítrico y ascórbico, desemmilado (en puré desemmilado), homogenizado, térmicamente procesado y llenado asépticamente en fundas en cajas o en tanques metálicos. Posee un color crema claro y completo sabor a banana, ligeramente ácido, libre de sabores y olores desagradables. No contiene azúcar ni otro aditivo, excepto ácidos cítrico y ácido ascórbico.</p>	<p>DESCRIPTION Acidified "Borja" banana puree is an aseptic product. It is produced from fully ripened, mature bananas, hand peeled, acidified with citric 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 flavor, slightly acid, free from all off-flavors and off-odors. Neither sugar nor any other additive added, except citric and ascorbic acids.</p>
<p>ESTÁNDARES FÍSICOS Y QUÍMICOS Brix, %.....22 – 26 pH.....4.1 – 4.5 Acidez total, como % ácido cítrico hasta pH 8.1.....0.4 – 0.8 Ácido ascórbico, ppm.....180 - 400 0-10 fracciones de semillas por 100 g de puré desemmilado, o con todas las semillas naturales en el puré con semillas. Ácido cítrico y ácido ascórbico añadidos. La acidez, pH y ácido ascórbico pueden ser modificados bajo pedido.</p>	<p>PHYSICAL AND CHEMICAL STANDARDS Brix, %.....22 – 26 pH.....4.1 – 4.5 Total acidity, as % Citric acid until pH 8.1.....0.4 – 0.8 Ascorbic acid, ppm.....180 - 400 0-10 seed fractions per 100 g of puree in seedless, or with whole natural seeds in seeded. Citric and ascorbic acids added. Acidity, pH, ascorbic acid and any other parameter can be modified under request.</p>
<p>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 Alicyclobacillus, ufc/10 g.....Ausencia</p>	<p>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 Alicyclobacillus, cfu/10 g.....Absence</p>
<p>EMPAQUE Bolsa aséptica metalizada en caja de cartón de capacidades de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 Kg •230 Kg •275 Kg •1000 Kg • 21 Kg •250 Kg •920 Kg •1100 Kg <p>O tanques metálicos cilíndricos o cónicos de capacidades de 230 Kg o 250 Kg.</p>	<p>PACKAGING Aseptic metalized bag in carton box of capacities of:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 Kg •230 Kg •275 Kg •1000 Kg • 21 Kg •250 Kg •920 Kg •1100 Kg <p>Or metal conical or cylindrical drums of 230 Kg or 250 Kg capacity.</p>
<p>TRANSPORTE 20 palets en contenedor seco estándar de 20 pies de capacidad conteniendo 20 pallets con:</p>	<p>TRANSPORT Pallets in standard dry container of 20 feet of capacity containing 20 pallets with:</p>



Industrias Borja
Inborja S.A.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS: AS/A

**PURÉ DE BANANO ACIDIFICADO
ACIDIFIED BANANA PUREE**

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-bins920 Kg neto cada uno = 22 TM
 20 cartones-bins.....1000 Kg neto cada uno = 20 TM
 20 cartones-bins1100 Kg neto cada uno = 22 TM

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

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

24 meses desde la fecha de producción.

SHELF LIFE

24 months from production date.

CERTIFICACIONES Y CONFORMIDADES / CERTIFICATIONS AND COMPLIANCE



INFORMACIÓN ADICIONAL/ ADDITIONAL INFORMATION

www.inborja.com.ec