



Industrias Borja
Inborja S.A.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS:
ASE/AE**

**PURÉ DE BANANO ORGÁNICO ACIDIFICADO
ORGANIC BANANA PUREE ACIDIFIED**

**PURÉ DE BANANO ORGÁNICO
ACIDIFICADO**

DESCRIPCIÓN

El puré de banano orgánico, acidificado con ácidos cítrico y ascórbico añadidos "Borja", es un producto aséptico. Se produce a partir de bananos orgánicos en óptima maduración, pelados manualmente, acidificado con ácidos cítrico y ascórbico, desemillado (en puré desemillado), homogenizado, térmicamente procesado y llenado asépticamente en fundas en cajas o en tanques metálicos. Posee un color crema claro y completo sabor a banano orgánico, ligeramente ácido, libre de sabores y olores desagradables. No contiene azúcar ni otro aditivo, excepto los ácido cítrico y ácido ascórbico.

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 desemillado, 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.

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

Recuento de placas estándar, ufc/g.....1.0×10^1
Coliformes totales, ufc/g.....Ausencia
Escherichia Coli, ufc/g.....Ausencia
Bacterias sulfitorreductoras, ufc/g.....Ausencia
Recuento de mohos, ufc/g.....1.0×10^1
Recuento de levaduras, ufc/g.....1.0×10^1
Salmonella, ufc/25 g.....Ausencia
Staphylococcus Aureus, ufc/g.....Ausencia
Listeria Monocytogenes, ufc/25g.....Ausencia
Alicyclobacillus, ufc/10 g.....Ausencia

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.

ORGANIC BANANA PUREE ACIDIFIED

DESCRIPTION

"Borja" organic banana puree, acidified with citric and ascorbic acids added, is an aseptic product. It is produced from fully ripened organic 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 organic banana flavor, slightly acid, free from all off-flavors and off-odors. Neither sugar nor any other additive added, except citric and ascorbic acids.

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.

MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Standard Plate Count, cf/g.....1.0×10^1
Total Coliforms, cfu/g.....Absence
Escherichia Coli, cfu/g.....Absence
Sulfite Reducing Bacteria, cfu/g.....Absence
Molds Count, cfu/g.....1.0×10^1
Yeast Count, cfu/g.....1.0×10^1
Salmonella, cfu/25 g.....Absence
Staphylococcus Aureus, cfu/g.....Absence
Listeria Monocytogenes, cfu/25g.....Absence
Alicyclobacillus, cfu/10 g.....Absence

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.



Industrias Borja
Inborja S.A.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS: ASE/AE

PURÉ DE BANANO ORGÁNICO ACIDIFICADO ORGANIC BANANA PUREE ACIDIFIED

TRANSPORTE

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 MT
 80 tambores cónicos.....250 Kg neto cada uno = 20 TM
 80 tambores cónicos.....230 Kg neto cada uno = 18.4 MT
 80 tambores cilíndricos.....250 Kg neto cada uno = 20 TM
 80 tambores cilíndricos.....230 Kg neto cada uno = 18.4 MT
 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 = 22 MT
 20 cartones-bins1000 Kg neto cada uno = 20 MT
 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.

TRANSPORT

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.

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 venenos 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 CONFORMIDADES / CERTIFICATIONS AND COMPLIANCE



Food Safety

CERTIFICATED



INFORMACIÓN ADICIONAL/ ADDITIONAL INFORMATION

www.inborja.com.ec