

**PURÉ DE BANANO NO ACIDIFICADO
BANANA PUREE NON ACIDIFIED**

<p>DESCRIPCIÓN El puré de banano no acidificado "Borja", es un producto aséptico. Se produce a partir de bananos en óptima maduración, pelados manualmente, desemillado (en puré desemillado), homogeneizados, térmicamente procesados y llenados asépticamente en fundas, en cajas o en tanques metálicos. Posee un color crema claro y completo sabor a banano, libre de sabores y olores desagradables. No contiene azúcar ni otro aditivo.</p>	<p>DESCRIPTION "Borja" banana puree, non-acidified, is an aseptic product. It is produced from fully ripened, mature bananas, hand peeled, 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, free from all off-flavors and off-odors. Neither sugar nor any other additive added.</p>
<p>ESTÁNDARES FÍSICOS Y QUÍMICOS Brix, %.....22 – 26 pH.....4.6 – 5.1 Acidez total, como % ácido cítrico hasta pH 8.1.....0.2 – 0.4</p> <p>0-10 fracciones de semillas por 100 g de puré desemillado, o con todas las semillas naturales en el puré con semillas.</p>	<p>PHYSICAL AND CHEMICAL STANDARDS Brix, %.....22 – 26 pH.....4.6 – 5.1 Total acidity, as % Citric acid until pH 8.1.....0.2 – 0.4</p> <p>0-10 seed fractions per 100 g of puree in seedless, or with whole natural seeds in seeded.</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</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</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 En contenedor seco estándar de 20 pies de capacidad conteniendo 20 pallets con:</p> <p>960 cartones.....20 Kg neto cada uno = 19.20 MT 960 cartones.....21 Kg neto cada uno = 20.16 MT 80 tambores cónicos.....250 Kg neto cada uno = 20 MT 80 tambores cilíndricos.....230 Kg neto cada uno = 18.4 MT 80 cartones.....230 Kg neto cada uno = 20 MT 80 cartones.....275 Kg neto cada uno = 20 MT 20 cartones-bins920 Kg neto cada uno = 18.4 MT</p>	<p>TRANSPORT In standard dry container of 20 feet of capacity containing 20 pallets with:</p> <p>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 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 = 18.4 MT</p>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS : NS/N

**PURÉ DE BANANO NO ACIDIFICADO
BANANA PUREE NON ACIDIFIED**

20 cartones-bins1000 Kg neto cada uno = 20 TM
20 cartones-bins.....1100 Kg neto cada uno = 22 TM

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, materiales 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

18 meses desde la fecha de producción.

SHELF LIFE

18 months from production date.

CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTOS / CERTIFICATIONS AND COMPLIANCES

www.inborja.com.ec/Certification.html