

# MANGO KENT PÜREE



## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Luxus-Produkt, unverdünnt, unvergoren, nicht aus Konzentrat, ohne Konservierungsmittel. Das Püree wird durch das Abseihen des essbaren Teils reifer und sauberer Mango der Sorte „Kent“ gewonnen. Klassifiziert als NON-GMO-Produkt (nicht gentechnisch veränderter Organismus).

Das Püree kann direkt, ohne zusätzliche Verarbeitung, verzehrt werden – zum Beispiel verdünnt in Getränken oder Smoothies. Außerdem ist es ideal für die Verarbeitung in Desserts, Backwaren und Speiseeis. Perfekt auch für industrielle Prozesse.

## HERSTELLUNGS-PROZESS

Die Früchte werden einem strengen Prozess unterzogen. Die einzelnen Schritte sind: Reifung, Selektion, Waschen, Desinfektion, Blanchieren, Fruchtfleisch-Extraktion, Entlüftung, Sterilisation, Kühlung, Aseptische Verpackung und anschließende Lagerung bei Raumtemperatur.

### ZUTATEN

100% frisches Mango Kent Püree und Ascorbinsäure.

### WISSENSCHAFTLICHER NAME

Mangifer indica.

### TRANSPORTBEDINGUNGEN

Kann bei Raumtemperatur bis zu 23°C ungeöffnet transportiert werden. Die Kartons am besten in einen geschlossenen Behälter lagern und möglichst Feuchtigkeit vermeiden.

### LAGERBEDINGUNGEN

Das Püree kann bis zu zwölf Monate nach dem Herstellungsdatum bei Raumtemperatur gelagert werden. Die Beutel müssen luftdicht verschlossen bleiben. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb zwei Wochen verbrauchen.

### VERPACKUNG

Weißer Wellpappschachtel, verpackt in einem doppelwandigen aseptischen Beutel mit einem Gewicht von 3, 5 oder 20 kg: „Bag in Box“. Ab 220 kg konische Stahlfässer.

### BIOCHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (20°C):	Min. 15,02
pH (20°C):	3,98
Säuregehalt (als wasserfreie Zitronensäure)	0,26 %

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

#### Aussehen:

Ohne Klumpen und / oder Fremdkörper.

#### Farbe:

Charakteristische gelb-orange Farbe.

#### Geschmack und Aroma:

Charakteristisch für reife frische Mango Kent.

#### Mängel:

0% Fremdkörper.

### MIKROCHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gesamtzahl Mesophile < 10 ufc/gr.
- Gesamtzahl Schimmelpilze u. Hefen: < 10 ufc/gr.
- Gesamtzahl Coliforme < 10 ufc/gr.
- Gesamtzahl E. Coli < 10 ufc/gr.
- Salmonellen nicht vorhanden
- Listeria nicht vorhanden

### ZERTIFIZIERUNGEN

HACCP, KOSHER, BRC Food, SGF, GMP

**Gourmet Qualität mit Gesicht**

Frutando UG. Parkstr. 37, 53332 Bornheim – Deutschland. T: +49-228-92983060 H: +49-152-08627973