

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Jugo 100% natural extraído por proceso mecánico de tangerinas frescas y maduras cosechados en la península de Yucatán en México. El jugo es concentrado, enfriado, filtrado, empacado en tambores y luego congelado. Las tapas de los tambores se cierran con sellos trazables numerados. El producto no contiene ningún material extraño u otros ingredientes, conservadores de alimentos edulcorantes o aditivos.

TEMPORADA DE CULTIVO:



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix directo	60.76 - 61.86
Grados brix corregidos	61.50 - 62.50
Acidez (% P/P)	2.20 - 5.00
Relación (Brix/Ácido)	12.00 - 22.00
Pulpa (% V/V)	6.00 - 12.00
Viscosidad (CP)	1,000 - 12,000
Aceite (% V/V)	<0.025
Color	38.00 - 40.00
Sabor	35.00 - 40.00
Defectos	18.00 - 20.00
Ph	3.40 - 3.90

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella spp (UFC / 25 ml)	Ausente
Levadura (UFC/ml)	<500
Hongos (UFC/ml)	<500
Recuento total en placa (UFC/ml)	<500

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Embalaje Exterior	Tambores metálicos con recubrimiento fenólico epóxico
Embalaje Interior	Polietileno doble bolsa azul
Peso neto	255 Kg

INFORMACIÓN ADICIONAL

Composición	Jugo 100% Tangerina
Temperatura de almacenamiento	Congelado de -9 ° C a -20 ° C
Vida de anaquel	24 meses si se almacena correctamente
Aplicaciones	Bebidas de frutas, panadería, productos lácteos, helados, refrescos, preparación de frutas, comidas preparadas, mermeladas, jarabes y otras aplicaciones industriales alimentarias.
Población Vulnerable	No ha sido identificado
Recomendaciones	Una vez abierto conservar refrigerado y consumir lo antes posible, este producto requiere la adición de agua. 1 LT de concentrado con 6 LT de agua o la cantidad requerida según formulación o elaboración
Materias Extrañas	Ausente
Alérgenos	Este producto no contiene sustancias alergénicas de acuerdo con el reglamento Europeo No. 1169/2011
Información sobre OMG	Sin etiquetar de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003. Este producto no contiene cítricos o ingredientes genéticamente modificados o manipulados.

CERTIFICACIONES



Food Safety

CERTIFICATED



ARPEN S.P.R.
DE R.L. DE C.V.

OFICINA:
 Calle 77 #197 - A x 36 y 38
 Col. Montes de Amé,
 Mérida, Yucatán, México.
 C.P. 97115

FABRICA:
 Carretera Mérida - Chetumal
 Km 103 S/N
 Akil, Yucatán, México.
 C.P. 97990

Email: arturo@arpen.mx
 Tel: +52 (999) 3717184
 Cell: +52 (999) 3579090
 www.arpen.mx