

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Jugo 100% natural extraído por proceso mecánico de mandarinas frescas y maduras cosechadas en la península de Yucatán en México. Tras la extracción, el jugo se enfría, se filtra, se envasa en tambores y se congela sin pasteurización térmica ni procesos de calentamiento. Las tapas de los tambores se cierran con sellos que cuentan con números rastreables. El producto no contiene ningún material extraño u otros ingredientes, conservadores de alimentos, edulcorantes o aditivos.

TEMPORADA DE CULTIVO:



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Brix directo	9.81 - 12.85
Grados Brix corregidos	10.00 - 13.0
Acidez (% P/P)	0.75 - 0.90
Relación (Brix/Ácido)	11.00 - 22.0
Pulpa (% V/V)	6.00 - 12.0
Aceite (% V/V)	<0.05
Color	38.00 - 40.0
Sabor	35.00 - 40.0
Defectos	18.00 - 20.00
Ph	3.30 - 3.90

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella spp (UFC / 25 ml)	Ausente
Levadura (UFC/ml)	<1,000
Hongos (UFC/ml)	<1,000
Recuento total en placa (UFC/ml)	<10,000

ESPECIFICACIONES DE ENVASADO

Embalaje exterior	Bidones metálicos con recubrimiento epoxi fenólico
Embalaje interior	Doble polietileno bolsa azul
Peso neto	200 Kg

INFORMACIÓN ADICIONAL

Composición	100% Jugo de Mandarina
Temperatura de almacenamiento	Congelado de -9°C a -20°C
Vida útil	24 meses si se almacena adecuadamente.
Aplicación	Bebidas de frutas, panadería, productos lácteos, helados, refrescos, preparación de frutas, comidas preparadas, mermeladas, jarabes y otras aplicaciones industriales alimentarias.
Población vulnerable	Personas sensibles a las enfermedades transmitidas por los alimentos, incluyendo pero no limitado a: embarazadas y lactantes, inmunodeprimidos, personas mayores y niños pequeños
Recomendaciones	Una vez abierto, consérvese refrigerado y consúmase lo antes posible. Producto no requiere la adición de agua.
Materias extrañas	Ausencia
Alérgenos	Este producto no contiene sustancias alérgicas de acuerdo con el Reglamento Europeo No. 1169/2011
Información sobre OGM	Sin etiquetar de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 & 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