

		FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Code:NG-E-NI-002
				Version:01
Product image				
Product name		MANGO PUREE CONCENTRATE - A		
Variety		Colombian mango grown on the banks of the Magdalena River (Mangifera indica)		
Health Registry		N/A		
Tariff heading		2008.99.30.00		
Description		Semi-liquid product, yellow-orange to deep orange in color, corresponding to PANTONE® color charts 7409C - 7549C - 124C and 130C and/or similar, with a homogeneous texture, obtained by mechanical extraction of the edible part of healthy, ripe mangoes. Pasteurized product, contains no additives. All procedures used in the manufacture of the product comply with good manufacturing practices (GMP) and it is packaged under strict sanitary conditions to ensure product safety.		
Composition		100% mango puree		
Harvest		April–July / December–January		
Brand		Orense Tutti frutti		
TECHNICAL AND SAFETY SPECIFICATIONS				
Microbiological Characteristics				
Features		Specification		Test Method
		Aseptic	Frozen	
Plate count cfu/g		<10	Max. 800	ISO 4833:2003
E. coli cfu/g		<10	<10	ISO 4832:2006
Mold and yeast count cfu/g		<10	Max. 200	ISO 21527-2:2008
Mold spores cfu/g		<10	<10	IFU N°4/III-1996
Clostridium sulfite reducing spores cfu/g		<10	<10	ISO 15213-2003
Thermophilic bacteria count cfu/g		<10	<10	IDF Standard 100B:1991
Lactobacillus count cfu/g		<10	<10	ISO 15214-1998
Determination of Alicyclobacillus cfu/g		Absence	Absence	IFU N°12-rev_2019
Determination of Salmonella cfu/25 g		Absence	Absence	IFU N° 11-1999/111
Determination of Listeria cfu/25g		Absence	Absence	ISO 11290-2017
Staphylococcus aureus cfu/100g		<100	<100	ISO 6888-1:1999
Commercial sterility		Satisfactory	-	AOAC chapter 17.6
Sensory Characteristics				
Features		Specification		Test Method
Flavor		Characteristic sweetness of ripe mango☐		Sensory
Odor		Characteristic of ripe mango		Sensory
Color		Yellow to Yellow-Orange		Sensory
Appearance		Homogeneous		Sensory
Physicochemical Characteristics				
Features		Specification		Test Method
°Brix at 20°C, Bellingham refractometer Ref. RFM340+		27,5 – 28,5		ISO 2173-2003
Citric acid (%)		0,50 – 1,15		ISO 750-1998
pH at 20°C		3,7 – 4,3		ISO 1842-1991
Insoluble solids (%)		Min. 40		NTC 440
Black Particles*☐		Max. 10		NTC 440
* Not more than 1 mm in a 10 g sample				
Shelf life	ASEPTIC FROZEN	18 months 24 months		
Storage temperature	ASEPTIC FROZEN	Store at 20°C to 32°C. Store at -15°C to -18°C.		
Storage conditions	ASEPTIC FROZEN	Indoors, avoid direct sunlight exposure. Consume immediately after defrosting.		
References	Presentation		Packaging, units per box, and net content	
	Conical or cylindrical metal drum with double bag: polyethylene and aseptic for 230 Kg or double polyethylene bag for 200 Kg or corrugated box for 20		Packaging: Pallets in 4 drums Units per box: N/A Net content: 200 per drum frozen or 230 kg per drum aseptic Gross content: 212 Kg or 242 kg per drum	

	FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Code:NG-E-NI-002
			Version:01
	Kg.	Packaging: Stowage x 36 boxes Units per box: 1 Net content: 20 kg	
Batch identification	Production date: (day/month/year) Expiration date: (day/month/year) Batch No / Traceability Data - Batch No: 188 Y Where: 188 is the Julian day of the year (188 corresponds to July 7 in a non-leap year and 189 corresponds to July 7 in a leap year) Y: Letter representing the year.		
Food safety labeling:	Each unit is labeled with: Processor name and address, product name and type, production and expiration date, storage conditions, batch, drum or box number, use, origin, net weight, and gross weight. In accordance with Resolution 5109 of 2005.		
Instructions for handling, preparation, and use:	Handle hygienically and keep refrigerated or frozen as recommended. Product for industrial use as raw material; preparation depends on the final application.		
Intended use:	Product used as a raw material for industrial or large-scale consumers, such as: Nectar, juice, sauce, compote, jam, ice cream, fruit pouch, smoothie factories, among others.		
Unexpected use:	It should not be used for applications outside the food sector. It is not suitable for pharmaceutical, cosmetic, or veterinary use..		
Reasonably expected handling of the final product:	Product handling will depend on its intended end use. Generally, it is expected to be transported and stored under recommended conditions to maintain its quality and safety. Check the integrity of the packaging material before consumption. Do not consume if the product is inflated, leaking, or otherwise soiled. Once opened, use the entire contents or keep refrigerated and/or frozen and consume as soon as possible.		
Target population:	Product intended for the preparation of food for general consumption, including all ages and population groups, provided that the final formulation and processing of the product ensure its safety and suitability for the final application.		
Distribution methods:	From producer to marketer or final industrial customer. Transported at room temperature or frozen, depending on the product type, by truck or container, for national distribution or export, either by sea or land.		
LEGAL AND REGULATORY REQUIREMENTS			
Food Regulatory Compliance: The product is fit for human consumption and is processed and packaged under sanitary conditions in accordance with the Safe Food Regulations for Canada and the U.S. FDA Code of Federal Regulations (Title 21 CFR Part 117 Good Manufacturing Practices, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Food for Human Consumption) and the AIJN Reference Guide. Colombian Resolution 3929 of 2013 and Colombian Resolution 2674 of 2013. 5-Log Reduction Declaration: The product is processed in accordance with Title 21 CFR Part 120 and has received sufficient treatment to produce a 5-log reduction of microorganisms of public health concern. Pesticides: Tolerances are permitted based on customer destination. Mycotoxins and Heavy Metals: Codex Alimentarius Standard CXS 193-1995: General Standard for Contaminants and Toxins in Foods and Feeds. Non-GMO Declaration: The product is free of genetically modified organisms, whether as ingredients, processing aids, or through cross-contamination. Organic Declaration: The organic product is certified according to the COR (Canadian Organic Regime) and verified according to US (NOP) and EU equivalence, if applicable. Kosher Declaration: The product is Kosher (Pareve) certified. Halal Declaration: The product does not contain any animal products or alcoholic ingredients and is classified as halal. Vegan Declaration: The product does not contain meat, fish, poultry, or any products containing these foods and is classified as vegan and lacto-ovo vegetarian. Allergens: The company does not work with allergenic products; they are not present in the production lines and are not intentionally added.			
NUTRITIONAL INFORMATION			
Nutritional information available upon request			

		FINISHED PRODUCT SPECIFICATION				Code:NG-E-NI-002	
						Version:01	
Product name		MANGO PUREE CONCENTRATE - A					
Presentation:		Aseptic Bag and Metal Drum					
PACKAGING DIMENSIONS							
packaging		measures (cm)	Type of packaging	Separator		packaging weight (g)	Gross weight (g)
				Quantity	Shape		
Primary packaging	Length	-	Aseptic bag 55 Gal	N/A	N/A	609	231
	Width:	94					
	Height:	159					
	Diameter:	-					
Secondary Packaging	Length:	-	Plastic bag used for drum	N/A	N/A	154	230
	Width:	95					
	Height:	168					
	Diameter:	-					
Tertiary Packaging	Length:	-	Conical drum	N/A	N/A	10,000	240
	Width:	-					
	Height:	98					
	Diameter:	58					
PACKAGING CONFIGURATION							
DRUM PRESENTATION							
Drums per pallet		4					
Images of the packaging							
							
Reviewed By Name: Mileidys del Carmen Parejo Castillo Position:Head of quality management Date: December 10, 2025				Approved By Name: Lina María Atehortúa Rosso Position:Head of quality management Date: December 10, 2025			

	FINISHED PRODUCT SPECIFICATION					Code:NG-E-NI-002	
						Version:01	
Product name		MANGO PUREE CONCENTRATE - A					
Presentation:		Aseptic Bag and Corrugated Box					
PACKAGING DIMENSIONS							
packaging		measures (cm)	Type of packaging	Separator		packaging weight (g)	Gross weight (g)
				Quantity	Shape		
Primary packaging	Length:	60	Aseptic bag 20 Kg	N/A	N/A	163	20.163
	Width:	52					
	Height:	-					
	Diameter:	-					
Secondary Packaging	Length:	40,4	Box 20 Kg	N/A	N/A	1.013	21.013
	Width:	22					
	Height:	27,7					
	Diameter:						
PACKAGING CONFIGURATION							
BOX PRESENTATION							
Units per box		1					
Levels per pallet		3					
Boxes per level		12					
Boxes per pallet		36					
Packaging Images							
							
Reviewed By Name: Mileidys del Carmen Parejo Castillo Position:Head of quality management Date: December 10, 2025				Approved By Name: Lina María Atehortúa Rosso Position:Head of quality management Date: December 10, 2025			

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO		Código:NG-E-NI-002
			Versión:01
Imagen del producto			
Nombre del producto:	PULPA DE MANGO CONCENTRADO - A		
Marca:	Mango Colombiano cultivado en las orillas del Río Magdalena (Mangífera indica)		
Registro Sanitario:	N/A		
Partida arancelaria:	2008.99.30.00		
Descripción:	Producto pastoso, de color amarillo-naranja a naranja intenso, correspondiente a las cartas de color PANTONE® 7409C - 7549C - 124C y 130C y/o similares, de textura homogénea cremosa, obtenido de la evaporación del agua de la pulpa natural de mango. Producto pasteurizado, no contiene aditivos. Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y es empacado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto.		
Composición:	Pulpa de mango 100%		
Cosecha:	Abril – Julio / Diciembre – Enero		
Marca:	Orense Tutti frutti		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE INOCUIDAD			
Características Microbiológicas			
Característica	Especificación		Método de Ensayo
	Aseptico	Congelado	
Recuento de mesófilos ufc/g	<10	Max. 800	ISO 4833:2003
E. coli ufc/g	<10	<10	ISO 4832:2006
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	<10	Max. 200	ISO 21527-2:2008
Esporas de mohos ufc/g	<10	<10	IFU N°4/III-1996
Esporas de Clostridium sulfito reductor ufc/g	<10	<10	ISO 15213-2003
Recuento de bacterias termófilos ufc/g	<10	<10	IDF Estándar 100B:1991
Recuento de lactobacilos ufc/g	<10	<10	ISO 15214-1998
Determinación de Alicyclobacillus ufc/g	Ausencia	Ausencia	IFU N°12-rev_2019
Determinación de Salmonella ufc/25g	Ausencia	Ausencia	IFU N° 11-1999/111
Determinación de Listeria ufc/25g	Ausencia	Ausencia	ISO 11290-2017
Estafilococos aureus ufc/100g	<100	<100	AOAC Método oficial 975.55
Esterilidad comercial	Satisfactoria	-	AOAC capítulo 17.6
Características Sensoriales			
Característica	Especificación		Método de Ensayo
Sabor	Característico dulce		Sensorial
Olor	Característico al mango maduro		Sensorial
Color	Amarillo-naranja a naranja intenso		Sensorial
Apariencia	Homogeneo - cremosa		Sensorial
Características Fisicoquímicas			
Característica	Especificación		Método de Ensayo
°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340+	27,5 – 28,5		ISO 2173-2003
Acidez cítrica (%)	0,50 – 1,15		ISO 750-1998
pH a 20°C	3,7 – 4,3		ISO 1842-1991
Sólidos insolubles (%) a 14 °Brix	Min. 40		NTC 440
Pecas (No mayores de 1,0 mm en 10 g de muestra)	Max. 10		NTC 440
Vida útil:	ASÉPTICO ☐ CONGELADO ☐	18 meses. 24 meses.	
Temperatura de almacenamiento:	ASÉPTICO ☐ CONGELADO ☐	Temperatura aceptable 20°C a 32°C. Almacenado de -15°C a – 18°C.	
Condiciones de almacenamiento:	ASÉPTICO ☐ CONGELADO	Evite exposición directa a la luz solar. Consuma inmediatamente después de descongelar	
Referencias:	Presentación		Embalaje, unidades por caja y contenido neto
	Tambor metálico cónico o cilíndrico con doble bolsa: polietileno y aséptica por 230 Kg o doble bolsa de polietileno por 200 Kg o Caja Corrugada 20 Kg		Embalaje: Estiba por 4 tambores Unidades por caja: N/A Contenido Neto: 200 Kg por tambor congelado o 230 Kg por tambor aséptico Contenido Bruto: 212 o 242 Kg por tambor

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO		Código:NG-E-NI-002
			Versión:01
		Embalaje: Estiba x 36Cajas Unidades por caja: 1 Contenido Neto: 20 kg	
Identificación de lote:	Fecha de producción / Production date: (día/mes/año) Fecha de vencimiento / Expiry date: (día/mes/año) Lote No / Traceability Data - Batch Nr: 188 Y, donde: 188 es el día juliano del año (188 corresponde al 7 de julio en año no bisiesto y 189 corresponde al 7 de julio en año bisiesto) Y: Letra que representa el año.		
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos:	Cada unidad está etiquetada con: Nombre y dirección del procesador, nombre y tipo de producto, fecha de producción y vencimiento, condiciones de almacenamiento, lote, N° de tambor o caja, uso, origen, peso neto y peso bruto. De acuerdo a la Resolución 5109 de 2005.		
Instrucciones para manipulación, preparación y uso:	Manipular en condiciones higiénicas, mantener refrigerado o congelado según almacenamiento recomendado. Producto para uso industrial como materia prima; la preparación depende de la aplicación final.		
Uso previsto:	Producto utilizado como materia prima de uso industrial o grandes consumidores, tales como: Fábricas de néctares, jugos, salsas, compotas, mermeladas, helados, pouches de fruta, smothies, entre otros.		
Uso no esperado:	No debe ser utilizado para aplicaciones fuera del sector alimentario. No es apto para uso farmacéutico, cosmético ni veterinario.		
Manipulación razonablemente esperada del producto final:	El manejo del producto dependerá de la aplicación final a la que esté destinado. Generalmente, se espera que sea transportado y almacenado bajo condiciones recomendadas para mantener su calidad e inocuidad. Verificar la integridad del material de empaque antes de consumir, no consumir si se evidencia producto inflado, con derrame o suciedad externa, una vez abierto, utilizar el contenido en su totalidad o mantener refrigerado y/o congelado y consumir en el menor tiempo posible.		
Grupo población dirigido:	Producto destinado a la elaboración de alimentos para consumo general, incluyendo todas las edades y grupos poblacionales, siempre que la formulación final y el procesamiento del producto aseguren su inocuidad y adecuación según la aplicación final.		
Métodos de distribución:	De productor a Comercializador o cliente industrial final. Transportado a temperatura ambiente o en congelación dependiendo del tipo de producto, en camión o en contenedor, para distribución nacional o exportación, ya sea por vía marítima o terrestre.		
REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVOS			
Cumplimiento de la normativa alimentaria: El producto es apto para el consumo humano y es procesado y empackado bajo condiciones sanitarias de acuerdo con las Regulaciones de Alimentos Seguros para Canadá y el Código de Regulaciones Federales de la FDA de los Estados Unidos (Título 21 CFR parte 117 Buenas prácticas de fabricación, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos para alimentos de consumo humano) y Guía de Referencia de AIJN. Resolución colombiana 3929 de 2013 y Resolución colombiana 2674 de 2013. Declaración de reducción 5-Log: El producto se procesa de conformidad con el Título 21 CFR Parte 120 y ha recibido un tratamiento suficiente para producir una reducción de 5 log de microorganismos de interés para la salud pública. Pesticidas: Con tolerancia admitida según destino del cliente. Micotoxinas y metales pesados: Estandar CXS 193-1995 del Codex Alimentarius: Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos. Declaración de no OGM: El producto está libre de organismos modificados genéticamente, ya sea como ingredientes, auxiliares tecnológicos o por contaminación cruzada. Declaración Orgánica: El producto ecológico está certificado según el COR (Canadian Organic Regime) y verificado según la equivalencia US (NOP) y EU, si aplica. Declaración Kosher: El producto tiene certificación Kosher (Pareve). Declaración Halal: El producto no contiene ningún producto de origen animal ni ingredientes alcohólicos y está calificado como alimento halal. Declaración vegana: El producto no contiene carne, pescado, aves ni ningún producto que contenga estos alimentos y se califica como vegano y lacto-ovo vegetariano. Alérgenos: La empresa no trabaja con productos alérgénicos, no están presentes en las líneas de producción y no se añaden intencionadamente.			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Información nutricional disponible a solicitud del cliente			

		ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO				Código:NG-E-NI-002	
						Versión:01	
Nombre del producto:		PULPA DE MANGO CONCENTRADO - A					
Presentación:		Bolsa Aséptica y Tambor Metálico					
DIMENSIONES EMPAQUES							
Empaque		Medidas (cm)	Tipo de empaque	Separador		Peso empaque (g)	Peso bruto (g)
				Cantidad	Forma		
Empaque primario	Largo:	-	Bolsa aséptica 55 Gal	N/A	N/A	609	231
	Ancho:	94					
	Alto:	159					
	Diámetro:	-					
Empaque Secundario	Largo:	-	Bolsa plastica utilizada para tambor	N/A	N/A	154	230
	Ancho:	95					
	Alto:	168					
	Diámetro:	-					
Empaque Terciario	Largo:	-	Tambor cónico	N/A	N/A	10,000	240
	Ancho:	-					
	Alto:	98					
	Diámetro:	58					
CONFIGURACIÓN EMBALAJE							
PRESENTACIÓN EN TAMBOR							
Tambores por estiba		4					
Imágenes del embalaje							
							
Revisó: Nombre: Mileidys del Carmen Parejo Castillo Cargo: Jefe Gestión Calidad Fecha: 10 de diciembre de 2025				Aprobó: Nombre: Lina María Atehortua Rosso Cargo: Jefe Gestión Calidad Fecha: 10 de diciembre de 2025			

		ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO				Código:NG-E-NI-002	
						Versión:01	
Nombre del producto:		PULPA DE MANGO CONCENTRADO - A					
Presentación:		Bolsa Aséptica y Caja corrugada					
DIMENSIONES EMPAQUES							
Empaque		Medidas (cm)	Tipo de empaque	Separador		Peso empaque (g)	Peso bruto (g)
				Cantidad	Forma		
Empaque primario	Largo:	60	Bolsa Aséptica 20 Kg	N/A	N/A	163	20,163
	Ancho:	52					
	Alto:	-					
	Diámetro:	-					
Empaque Secundario	Largo:	40,4	Caja 20 Kg	N/A	N/A	1.013	21.013
	Ancho:	22					
	Alto:	27,7					
	Diámetro:	-					
CONFIGURACIÓN EMBALAJE							
PRESENTACIÓN EN CAJA							
Unidades por caja		1					
Niveles por estiba		3					
Cajas por nivel		12					
Cajas por estiba		36					
Imágenes del embalaje							
							
Revisó: Nombre: Mileidys del Carmen Parejo Castillo Cargo: Jefe Gestión Calidad Fecha: 10 de diciembre de 2025				Aprobó: Nombre: Lina María Atehortua Rosso Cargo: Jefe Gestión Calidad Fecha: 10 de diciembre de 2025			