

CHAROL – MANGO®

CERA PARA MANGO

Uso:

Charol-Mango® es una cera compuesta por ingredientes de uso en la industria alimentaria y desarrollada exclusivamente para frutos de mango en base a la composición de las ceras epicuticulares de estos frutos que regulan el proceso de maduración y proporcionan una apariencia de turgencia y madurez. Su composición de ésteres de ácidos grasos y celulosa forman una matriz selectiva al intercambio de gases y vapor de agua en la superficie de los frutos y con ello el mantenimiento del estado fisiológico ideal en los mismos. Por su composición, este producto es considerado seguro en su uso (GRAS – Generally Recognized As Safe) y cumple con los requisitos regulatorios de cualquier país.

Composición:

Lípidos	1-10%
Carbohidratos (Sacarosa, alta Fructosa)....	0.5-10%
Aceite Mineral	1.0-5.0%
Polipropilenglicol.....	0.1-2%
Emulsificante Alimenticio.....	0.1-1%
Carboximetilcelulosa.....	0.01-0.1%
Sorbato de Potasio.....	0.01-1%
Antioxidante BHA.....	0.01-0.5%

Propiedades:

<i>Determinación</i>	<i>Rangos</i>
Aspecto	Lechoso
Olor	Liposo
Color	Blanco
Viscosidad	90-120
pH directo	6.8-8.2
Peso específico	0.8-1.0

Indicaciones de Uso:

El producto se puede aplicar por aspersión, frotación o inmersión y en cualquier caso bañando o cubriendo totalmente los frutos con la emulsión. El exceso de ésta deberá eliminarse o secarse con ventilación, esponjas u otros medios antes del empacado del fruto para un mejor efecto.

Dosis:

Para una mejor distribución y bañado de los frutos, se recomiendan entre 1.2 y 1.5 litros por tonelada de fruta, usando aspersores o medios finos para su aplicación.

Cuando la legislación del país de destino de la fruta lo determine, deberá de indicarse su uso.

Presentación:

Garrafrones de polietileno de 18 litros de capacidad para diluirse en 200 litros de agua limpia y aplicarse directamente.

El uso de todos los ingredientes en este producto, están aprobados por FDA y enlistados en 21-CFR, considerados como GRAS.

Caducidad:

Aunque la vida de anaquel de la mezcla original sin diluir es de 24 meses, se recomienda su uso en los primero 12-14 meses. Gestoría Agroalimentaria reemplazará producto que posean los clientes en su inventario con fecha de fabricación superior a los 18 meses.