

<p><b>Nombre del Producto</b></p>	<p><b>PULPA AZUCARADA LIMON-LYCHEE</b></p> 
<p><b>Registro Sanitario</b></p>	<p><b>PSA-0005206-2024</b></p>
<p><b>Descripción del producto</b></p>	<p>Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la desintegración y tamización de la fracción comestible del Lychee fresco, sano y limpio, con la adición del zumo de limón.</p>
<p><b>Composición del producto</b></p>	<p>Pulpa de Lychee, zumo de limón, azúcar y ácido ascórbico.</p>
<p><b>Características Organolépticas</b></p>	<p><b>Color:</b> Rosado claro, característico de la pulpa de lychee  <b>Olor:</b> Con notas dulces, característico de la pulpa de lychee y limón.  <b>Sabor:</b> Característico de la fruta de lychee con limón, sabor entre ácido - dulce.  <b>Apariencia:</b> Libre de materias extrañas, con partículas propias del lychee y limón.</p>
<p><b>Composición Físicoquímica</b></p>	<p><b>% Mínimo de °Brix (a 20°C):</b> 32,0  <b>% Mínimo de Acidez:</b> 0,2</p>
<p><b>Características Microbiológicas</b></p>	<p>Recuento E. Coli ufc /g o ml: &lt;10          Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000          Detección de Salmonella /25g: Ausencia</p>
<p><b>Presentación Comercial y material de empaque</b></p>	<p>Unidades de 1000g.          Empaque primario: Envases PET apto para el contacto con alimentos.</p>
<p><b>Vida útil estimada</b></p>	<p>4 meses en condiciones de refrigeración (0 a 4°C ±2) y 6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.</p>
<p><b>Método de Conservación</b></p>	<p>Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C y en refrigeración a temperaturas entre 0 a 4°C ±2, Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.</p>
<p><b>Consumidores potenciales</b></p>	<p>Población en general</p>
<p><b>Forma de Consumo y Uso previsto</b></p>	<p>En una licuadora adicione el contenido de la unidad de pulpa, 300 ml de agua o leche, finalmente licue y sirva.          Para la elaboración de refrescos, néctares, jugos, granizados y cócteles</p>
<p><b>Identificación de Lote</b></p>	<p>El Lote es un código interno, asignado para llevar la trazabilidad del producto, en nuestro caso es la fecha de elaboración del producto en calendario Juliano.</p>
<p><b>Normatividad aplicable</b></p>	<p>Resolución 3929 de 2013 -          Resolución 2674 de 2013 -          Resolución 333 de 2011 -          Resolución 5109 de 2005</p>

### Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 unidad (180g)

Porciones por envase: 10

	Por 100 g	Por porción
<b>Calorías</b>	<b>128 Kcal</b>	<b>228 Kcal</b>
Grasa Total	0g	0g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0g</b>	<b>0g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0mg</b>	<b>0mg</b>
Carbohidratos Totales	32 g	57 g
Fibra dietaria	0g	0g
Azúcares totales	30 g	54 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>30 g</b>	<b>54 g</b>
Proteína	0g	0g
<b>Sodio</b>	<b>6,5 mg</b>	<b>12 mg</b>
Vitamina A	0,6 µg ER	1,1 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,24 mg	0,43 mg
Calcio	5,3 mg	9,5 mg
Zinc	0,28 mg	0,5 mg

Composición Nutricional

**Datos del Fabricante**

Elaborado por INVERSIONES FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Cra. 65F #24-55.  
 Celular: 3195801699 Celular: 304 6403338 [www.surtipulpas.com](http://www.surtipulpas.com)

**Elaboró:** Departamento de Calidad

**Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Vélez

**Fecha:** 08/01/2025