

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: CC-FC-08
		Versión: 02
		Fecha: 05/12/24

Nombre del Producto	PULPA LIMONADA DE COCO 
Registro Sanitario	PSA-0005206-2024
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la cocción, desintegración y tamización de la fracción comestible del coco fresco, sano y limpio, con la adición del zumo de limón y azúcar.
Composición del producto	Pulpa de coco, zumo de limón, azúcar y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	Color: Blanco, característico de la pulpa de coco. Olor: Con notas dulces, característico de la pulpa de coco y limón. Sabor: Característico de la fruta de coco con limón, sabor entre ácido - dulce. Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias del coco y limón.
Composición Físicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 32,0 % Mínimo de Acidez: 0,2
Características Microbiológicas	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10 Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000 Detección de Salmonella /25 g: Ausencia
Presentación Comercial y material de empaque	Paquete por 10 unidades de 150g y 180g. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.
Vida útil estimada	6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.
Método de Conservación	Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.
Consumidores potenciales	Población en general
Forma de Consumo y Uso previsto	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
Identificación de Lote	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.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: CC-FC-08
		Versión: 02
		Fecha: 05/12/24
Normatividad aplicable	Resolución 3929 de 2013 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 5109 de 2005	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: CC-FC-08
		Versión: 02
		Fecha: 05/12/24

Composición Nutricional	Información Nutricional		
	Tamaño por porción: 1 unidad (150g)		
	Porciones por envase: 10		
	Calorías	Por 100 g	Por porción
		211 Kcal	311 Kcal
	Grasa Total	9 g	13 g
	Grasa saturada	7,1 g	11 g
	Grasa monoinsaturada	1,1 g	1,7 g
	Grasa poliinsaturada	0 g	0,2 g
	Grasa trans	0mg	0mg
	Carbohidratos Totales	29 g	43 g
	Fibra dietaria	0,6 g	0,9 g
	Azúcares totales	26 g	38 g
	Azúcares añadidos	21 g	32 g
	Proteína	3,6 g	5,4 g
	Sodio	49 mg	74 mg
	Vitamina A	34 µg ER	51 µg ER
	Vitamina D	0 µg	0 µg
	Hierro	1,2 mg	1,8 mg
	Calcio	117 mg	176 mg
	Zinc	0,91 mg	1,4 mg
Datos del Fabricante	Elaborado por INVERSIONES FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Carrera 65F #24-55. Teléfonos de contacto: Celular: 3195801699 www.surtipulpas.com		

