

## FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 08/01/25

Nombre del Producto	PULPA DE UVA CONGELADA			
	Puloas de Principal de Principa			
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 de la uva madura, sana y limpia.			
Composición del producto	Uva y ácido ascórbico.			
	Color: Rojo intenso, característico de la pulpa de uva.			
Características	Olor: Con notas dulces, característico de la pulpa de uva.			
Organolépticas	Sabor: Característico de la fruta de uva, sabor ácido-dulce.			
	Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias de la uva.			
Composición Fisicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 12,0 % Mínimo de Acidez: 2,0			
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 130g. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.			
Vida útil estimada	4 meses en condiciones de refrigeración (0 a 4°C ±2), sin interrupción de la cadena de frio.			
Método de Conservación	6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frio.  Consérvese en refrigeración y congelación. 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 (130g), 300 ml de agua, 30g de azúcar (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, 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.			
Normatividad aplicable	Resolución N°3929 de 2013 Resolución N°2674 de 2013 Resolución N°333 de 2011 Resolución N°5109 de 2005			

## Información Nutricional

Tamaño de porción:1 Vaso (200mL) que contiene 60 g de pulpa de fruta Número de porciones por envase: Aprox. 2

Calorías (kcal)	Por 100mL		Por porción	
	15		31	
Grasa total	0	g	0	g
Grasa Saturada	0	g	0	g
Grasa Trans	0	mg	0	mg
Carbohidratos totales	3.6	g	7.2	g
Fibra Dietaria	0.1	g	0.2	g
Azúcares Totales	3.6	g	7.2	g
Azúcares Añadidos	0	g	0	g
Proteina	0,0	g	0,0	g
Sodio	2.7	mg	5.4	mg
Vitamina A	2.1	μg ER	4.2	μg ER
Vitamina C	4.2	mg	8.4	mg
Calcio	2.4	mg	4.8	mg
Hierro	0.12	mg	0.24	mg
Vitamina D	0	μg	0	μg
Zinc	0.03	mg	0.06	mg

**Composición Nutricional** 

**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

**Elaboró:** Departamento de Calidad

Fecha: 08/01/2025

**Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Vélez