

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 08/01/25

	PULPA DE FRESA CONGELADA		
Nombre del Producto	Pulpas de Frutos Frutos Graf final Brood grafis Brood grafis Brood grafis		
Registro Sanitario	PSA-0005206-2024		
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la desintegración y tamización de la fracción comestible de la fresa, sana y limpia.		
Composición del producto	Fresa, ácido ascórbico.		
	Color: Rojo claro, característico de la pulpa de fresa.		
Características Organolépticas	Olor: Con notas dulces, característico de la fresa		
Caracteristicas Organolepticas	Sabor: Característico de la fresa, sabor entre ligeramente ácido.		
	Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias de la fresa.		
Composición Fisicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 7 ,0 % Mínimo de Acidez: 4,5		
	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10		
Características Microbiológicas	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 100, 130g, unidad por 500g y 1000g. 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.		
	6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frio.		
Método de Conservación	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,), 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°5109 de 2005 Resolución N°333 de 2011		



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 08/01/25

	. /		
Int∩i	rmación	Nutric	ional
	IIIacioii	Nunc	ıvılaı

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	
	14		27	
Grasa total	0	g	0	g
Grasa Saturada	0	g	0	g
Grasa Trans	0	mg	0	mg
Carbohidratos totales	2.5	g	5.0	g
Fibra Dietaria	0.6	g	1.2	g
Azúcares Totales	1.9	g	3.9	g
Azúcares Añadidos	0	g	0	g
Proteina	0.2	g	0.5	g
Sodio	0.6	mg	1.2	mg
Vitamina A	1.2	µg ER	2.4	μg ER
Vitamina C	20	mg	40	mg
Calcio	6.3	mg	13	mg
Hierro	0.15	mg	0.30	mg
Vitamina D	0	μg	0	μg
Zinc	0.06	mg	0.12	mg

Composición Nutricional

Datos del Fabricante

Elaborado por INVERSIONES FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Cra. 65F #24-55. Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699 www.surtipulpas.com

Elaboró: Departamento de Calidad

Fecha: 08/01/2025

Aprobó: Gerencia / Luis Fernando Vélez