

Nombre del Producto	PULPA DE GUANÁBANA 
Registro Sanitario	PSA-0005206-2024
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido del pelado manual, desintegración y tamización de la fracción comestible de la guanábana madura, sana y limpia.
Composición del producto	Guanábana y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	Color: Blanco a Beige, característico de la pulpa de guanábana Olor: Con notas dulces, característico de la pulpa de guanábana. Sabor: Característico de la fruta de guanábana, sabor ácido -dulce. Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias de la guanábana.
Composición Fisicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 13,0 % Mínimo de Acidez: 0,5
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 100g o 130g, unidad por 500g . 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 (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 3929 de 2013 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 5109 de 2005

Composición Nutricional	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	
		10		20	
	Grasa total	0	g	0	g
	Grasa Saturada	0	g	0	g
	Grasa Trans	0	mg	0	mg
	Carbohidratos totales	2.0	g	4.1	g
	Fibra Dietaria	0,2	g	0.5	g
	Azúcares Totales	3.9	g	7.8	g
	Azúcares Añadidos	0	g	0	g
	Proteína	0	g	0	g
	Sodio	2.7	mg	5.4	mg
	Vitamina A	0	µg ER	0	µg ER
	Vitamina C	0.02	mg	0.03	mg
	Calcio	3.3	mg	6.6	mg
	Hierro	0.06	mg	0.12	mg
	Vitamina D	0	µg	0	µg
	Zinc	4.7	mg	9.4	mg
Datos del Fabricante	Elaborado por INVERSIONES FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Cra. 65F #24-55. Teléfonos de contacto: Celular: 3195801699 www.surtipulpas.com				
Elaboró: Departamento de Calidad					Aprobó: Gerencia / Luis Fernando Vélez
Fecha: 05/12/2024					