

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FT-CA-01
		Versión: 02
		Fecha: 08/01/25

Nombre del Producto	PULPA LIMONADA DE SANDÍA 
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 sandía sana y limpia, con la adición de zumo de limón.
Composición del producto	Sandía, zumo de Limón, azúcar, ácido ascórbico.
Características Organolépticas	Color: Rojo, característico de la pulpa de sandía Olor: Con notas dulces, característico de la sandía. Sabor: Característico de la sandía con zumo de limón, sabor entre ácido-dulce. Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias de la sandía y limón.
Composición Fisicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 32,0 % Mínimo de Acidez: 1,0
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 200 gramos. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos. Unidad de 1000g en empaque primario de PET apto para el contacto para alimentos.
Vida útil estimada	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.
Método de Conservación	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.
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, 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
-------------------------------	---

Composición Nutricional
Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 unidad (200g)

Porciones por envase: 10

	Por 100 g	Por porción
Calorías	76 Kcal	156 Kcal
Grasa Total	0g	0g
Grasa saturada	0g	0g
Grasa trans	0mg	0mg
Carbohidratos Totales	19 g	38 g
Fibra dietaria	0g	0,7 g
Azúcares totales	17 g	34 g
Azúcares añadidos	12 g	24 g
Proteína	0g	1 g
Sodio	7,8 mg	16 mg
Vitamina A	22 µg ER	44 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,35 mg	0,7 mg
Calcio	7,7 mg	15 mg
Zinc	0,23 mg	0,46 mg

Datos del Fabricante

Elaborado por INVERSIONES FERTILE LAND S.A.S Medellín, Colombia,
Carrera 65F #24-55. Celular: 319580169. www.surtipulpas.com

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FT-CA-01
		Versión: 02
		Fecha: 08/01/25