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

Nombre del Producto	**PULPA DE PIÑA-COCO**
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 piña madura y despulpado de coco, sana y limpia.
Composición del producto	Piña, base de leche de coco y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	**Color:** Amarillo claro, característico de la pulpa de piña y coco. **Olor:** Con notas dulces, característico de la pulpa de piña y coco. **Sabor:** Característico de la fruta de piña y coco, sabor dulce. **Apariencia:** Libre de materias extrañas, con partículas propias de la piña.
Composición Fisicoquímica	**% Mínimo de °Brix (a 20°C):** 10,0 **% Mínimo de Acidez:** 0,3
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 /25g: Ausencia
Presentación Comercial y material de empaque	Paquete por 10 unidades de combinaciones de 250g. (piña + base de coco) 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 frio.
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 N°3929 de 2013 Resolución N°2674 de 2013 Resolución N°333 de 2011 Resolución N°5109 de 2005

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

Composición nutricional

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 unidad (250g)
Porciones por envase: 10

	Por 100 g	Por porción
Calorías	**310 Kcal**	**778 Kcal**
Grasa Total	17 g	42 g
Grasa saturada	**14 g**	**36 g**
Grasa monoinsaturada	1,3 g	3,4 g
Grasa poliinsaturada	0,2 g	0,6 g
Grasa trans	**0mg**	**0mg**
Carbohidratos Totales	35 g	89 g
Fibra dietaria	1,3 g	3,4 g
Azúcares totales	25 g	62 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**54 g**
Proteína	4,2 g	11 g
Sodio	**52 mg**	**130 mg**
Vitamina A	32 µg ER	79 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1,4 mg	3,4 mg
Calcio	104 mg	261 mg
Zinc	0,89 mg	2,2 mg

Datos del Fabricante

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

Elaboró: Departamento de Calidad **Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Vélez

Fecha: 08/01/2025