

<p><b>Nombre del Producto</b></p>	<p><b>PULPA DE PIÑA HIERBABUENA</b></p> 
<p><b>Registro Sanitario</b></p>	<p><b>PSA-0005206-2024</b></p>
<p><b>Descripción del producto</b></p>	<p>Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la desintegración y tamización de la fracción comestible de la piña madura, sana y limpia, con adición de Hierbabuena.</p>
<p><b>Composición del producto</b></p>	<p>Piña, Hierbabuena y ácido ascórbico.</p>
<p><b>Características Organolépticas</b></p>	<p><b>Color:</b> Amarillo claro, característico de la pulpa de piña.  <b>Olor:</b> Con notas dulces, característico de la mezcla piña y Hierbabuena.  <b>Sabor:</b> Característico de la mezcla de piña y hierbabuena, sabor dulce y mentolado.  <b>Apariencia:</b> Libre de materias extrañas, con partículas propias de la piña.</p>
<p><b>Composición Físicoquímica</b></p>	<p><b>% Mínimo de °Brix (a 20°C):</b> 10,0  <b>% Mínimo de Acidez:</b> 0,3</p>
<p><b>Características Microbiológicas</b></p>	<p>Recuento E. Coli ufc /g o ml: &lt;10          Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000          Detección de Salmonella /25g: Ausencia</p>
<p><b>Presentación Comercial y material de empaque</b></p>	<p>Paquete por 10 unidades de 140g, Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.</p>
<p><b>Vida útil estimada</b></p>	<p>6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.</p>
<p><b>Método de Conservación</b></p>	<p>Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.</p>
<p><b>Consumidores potenciales</b></p>	<p>Población en general</p>
<p><b>Forma de Consumo y Uso previsto</b></p>	<p>En una licuadora adicione el contenido de la unidad de pulpa (140g), 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</p>
<p><b>Identificación de Lote</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Normatividad aplicable</b></p>	<p>Resolución N°3929 de 2013          Resolución N°2674 de 2013          Resolución N°333 de 2011          Resolución N° 5109 de 2005</p>

### Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 unidad (140g)

Porciones por envase: 10

Calorías	Por 100 g	Por porción
	<b>68 Kcal</b>	<b>102 Kcal</b>
Grasa Total	0g	0,7 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0g</b>	<b>0g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0mg</b>	<b>0mg</b>
Carbohidratos Totales	15 g	21 g
Fibra dietaria	4,6 g	6,5 g
Azúcares totales	6,1 g	8,6 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>1,6 g</b>	<b>2,3 g</b>
Proteína	2,1 g	2,9 g
<b>Sodio</b>	<b>22 mg</b>	<b>30 mg</b>
Vitamina A	107 µg ER	150 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	6,3 mg	8,8 mg
Calcio	111 mg	156 mg
Zinc	0,69 mg	0,97 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](http://www.surtipulpas.com)

**Elaboró:** Departamento de Calidad

**Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Vélez

**Fecha:** 08/01/2025



**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**

**Código:** FT-CA-01

**Versión:** 02

**Fecha:** 08/01/25