

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 08/01/25

| Nombre del Producto | PULPA LIMONADA DE LYCHEE Pulpas de Printes Pulpas | |
|---|--|--|
| 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 del Lychee fresco, sano y limpio, con la adición del zumo de limón. | |
| Composición del producto | Pulpa de Lychee, zumo de limón, azúcar y ácido ascórbico. | |
| | Color: Rosado claro, característico de la pulpa de lychee | |
| Construéstion Construitées | Olor: Con notas dulces, característico de la pulpa de lychee y limón. | |
| Características Organolépticas | Sabor: Característico de la fruta de lychee con limón, sabor entre ácido - dulce. | |
| | Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias del lychee y limón. | |
| Composición Fisicoquímica | % Mínimo de °Brix (a 20°C): 32,0 % Mínimo de Acidez: 0,2 | |
| Construéstion | 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 /25g: Ausencia | |
| Presentación Comercial y material de empaque | Paquete por 10 unidades de 180 gramos. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos. Unidades de envase de 1000g. Empaque primario: Envases PET apto para el contacto con 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 frio. | |
| 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 o leche, 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. | |

| SP Surtipulpas | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código: FT-CA-01 Versión: 02 Fecha: 08/01/25 |
|------------------------|---|--|
| Normatividad aplicable | Resolución 3929 de 2013 - Resolución 2674 de 2013 - Resolución 333 de 2011 — Resolución 5109 de 2005 | |



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 08/01/25

| | Informació | n Nutricional | | |
|-------------------------|--|---------------|-------------|--|
| | Tamaño por porción: 1 unidad (180g) Porciones por envase: 10 | | | |
| | Calorías | Por 100 g | Por porción | |
| Composición Nutricional | Calorias | 128 Kcal | 228 Kcal | |
| | Grasa Total | 0g | 0g | |
| | Grasa saturada | 0g | 0g | |
| | Grasa trans | 0mg | 0mg | |
| | Carbohidratos Totales | 32 g | 57 g | |
| | Fibra dietaria | 0g | 0g | |
| | Azúcares totales | 30 g | 54 g | |
| | Azúcares añadidos | 30 g | 54 g | |
| | Proteina | 0g | 0g | |
| | Sodio | 6,5 mg | 12 mg | |
| | Vitamina A | 0,6 µg ER | 1,1 µg ER | |
| | Vitamina D | 0 µg | 0 µg | |
| | Hierro | 0,24 mg | 0,43 mg | |
| | Calcio | 5,3 mg | 9,5 mg | |
| | Zinc | 0,28 mg | 0,5 mg | |

Celular: 3195801699 Celular: 304 6403338 www.surtipulpas.com

Elaboró: Departamento de Calidad

Fecha: 08/01/2025

Datos del Fabricante

Aprobó: Gerencia / Luis Fernando Vélez