

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 08/01/25

| Nombre del Producto | PULPA DE NARANJA CONGELADA Pulpas de Fruitos Fruitos Judiciales Judiciales | | | |
|---|--|--|--|--|
| Registro Sanitario | PSA-0005206-2024 | | | |
| Descripción del producto | Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido del exprimido mecánico de naranjas maduras, frescas, sanas y limpias. | | | |
| Composición del producto | Zumo de naranja y ácido ascórbico. | | | |
| Características Organolépticas | Color: Amarillo intenso, característico del zumo de naranja. Olor: | | | |
| | Con notas cítricas, característico de la pulpa de naranja. Sabor: | | | |
| | Característico de la fruta de naranja, sabor ácido - dulce. | | | |
| | Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias de la naranja. | | | |
| Composición Fisicoquímica | % Mínimo de °Brix (a 20°C): 9,0 % Mínimo de Acidez: 0,5 | | | |
| Características | Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10 | | | |
| 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 130g. Envase de unidad por 1000g. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos. Empaque primario: Envases PET apto para el contacto con alimentos. | | | |
| Vida útil estimada | 4 meses en condiciones de refrigeración (0 a 4°C ±2), sin interrupción de la cadena de frio. | | | |
| | 6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frio. | | | |
| Método de Conservación | Consérvese en refrigeración y congelación. 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 | | | |



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 08/01/25

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 | |
|-----------------------|-----------|-------|-------------|-------|
| | 12 | | 25 | |
| Grasa total | 0 | g | 0 | g |
| Grasa Saturada | 0 | g | 0 | g |
| Grasa Trans | 0 | mg | 0 | mg |
| Carbohidratos totales | 2.6 | g | 5.3 | g |
| Fibra Dietaria | 0,0 | g | 0,0 | g |
| Azúcares Totales | 2.7 | g | 5.4 | g |
| Azúcares Añadidos | 0 | g | 0 | g |
| Proteina | 0.2 | g | 0.4 | g |
| Sodio | 0.6 | mg | 1.2 | mg |
| Vitamina A | 0.60 | μg ER | 1.20 | μg ER |
| Vitamina C | 8.1 | mg | 16 | mg |
| Calcio | 10 | mg | 20 | mg |
| Hierro | 0.39 | mg | 0.78 | mg |
| Vitamina D | 0 | μg | 0 | μg |
| Zinc Zinc | 0.15 | ma | 0.30 | ma |

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

Elaboró: Departamento de Calidad

Fecha: 8/01/2025

Aprobó: Gerencia / Luis Fernando Vélez