

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

Nombre del Producto	PULPA DE TAMARINDO 
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 tamarindo maduro, sano y limpio.
Composición del producto	Tamarindo y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	Color: Café, característico de la pulpa de tamarindo. Olor: Con notas ácidas, característico de la pulpa de tamarindo. Sabor: Característico de la fruta de tamarindo, sabor ácido-dulce. Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias del tamarindo
Composición Físicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 10,0 % 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 100g o 130g. Unidades de 500g. Unidades de envase de 1000g y 4000g. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos. Empaque primario: Envases PET apto para el contacto con alimentos para unidades de 1000g y 4000g.
Vida útil estimada	4 meses en condiciones de refrigeración (0 a 4°C ±2), sin interrupción de la cadena de frío. 6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.
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

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Vaso (200mL) que contiene 60 g de pulpa de fruta
 Número de porciones por envase: Aprox. 2

Composición Nutricional

Calorías (kcal)	Por 100mL		Por porción	
	99		197	
Grasa total	0	g	0	g
Grasa Saturada	0	g	0	g
Grasa Trans	0	mg	0	mg
Carbohidratos totales	22	g	44	g
Fibra Dietaria	1.5	g	3.1	g
Azúcares Totales	3.0	g	6.0	g
Azúcares Añadidos	0	g	0	g
Proteína	1.6	g	3.2	g
Sodio	8.4	mg	17	mg
Vitamina A	0.60	µg ER	1.20	µg ER
Vitamina C	6.0	mg	12	mg
Calcio	24	mg	49	mg
Hierro	0.33	mg	0.66	mg
Vitamina D	0	µg	0	µg
Zinc	0.03	mg	0.06	mg

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: 08/01/2025

Aprobó: Gerencia / Luis Fernando Vélez

