

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FT-CA-01
		Versión: 02
		Fecha: 08/01/25
Nombre del Producto	PULPA DE PIÑA 	
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, sana y limpia.	
Composición del producto	Piña y ácido ascórbico.	
Características Organolépticas	Color: Amarillo, característico de la pulpa de piña. Olor: Con notas dulces, característico de la pulpa de piña. Sabor: Característico de la fruta de piña, sabor dulce. Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias de la piña.	
Composición Fisicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 9,0 % 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 130g y unidad de envase de 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 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	

Composición nutricional	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	
		17		34	
	Grasa total	0	g	0	g
	Grasa Saturada	0	g	0	g
	Grasa Trans	0	mg	0	mg
	Carbohidratos totales	3.7	g	7.4	g
	Fibra Dietaria	0.5	g	1.0	g
	Azúcares Totales	2.7	g	5.4	g
	Azúcares Añadidos	0	g	0	g
	Proteína	0,2	g	0,4	g
	Sodio	0.9	mg	1.8	mg
	Vitamina A	2.4	µg ER	4.8	µg ER
	Vitamina C	6.9	mg	14	mg
	Calcio	4.8	mg	10	mg
	Hierro	0.15	mg	0.30	mg
	Vitamina D	0	µg	0	µg
Zinc	0.06	mg	0.12	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					