

**GESTIÓN DE INOCUIDAD**

Código: OD-GI-02

Versión: 3

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
PULPA DE FRUTA AZUCARADA CONGELADA**

Página: 1 de 2

Fecha: 06/05/2016

1. IDENTIFICACIÓN**NOMBRE DEL PRODUCTO:**
PULPA DE FRUTA AZUCARADA CONGELADA

REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSAJ1215804

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto elaborado con pulpa con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado con azúcar.

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Pulpa de fruta (agraz, arazá, badea, banano, borojo, ciruela, corozo, curuba, durazno, feijoa, frambuesa, fresa, granadilla, guanábana, guayaba, gulupa, higo, kiwi, lima, limón, lulo, mandarina, mango, manzana, maracuyá, melocotón, melón, mora, naranja, níspero, papaya, papayuela, pera, piña, pitahaya, sandía, tamarindo, tomate de árbol, toronja, uchuva, uva, zapote), **Edulcorante** (Sacarosa), **antioxidante** (ácido ascórbico), **conservante permitido** (benzoato de sodio).

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**Sabor:** Dulce y con el sabor característico de las frutas**Olor:** Propio de las frutas**Color:** Particular de las frutas**Textura:** Espesa y/o característica de la fruta

Sin contaminación percibida visualmente

Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20°C (° Brix)	40
Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural, expresado como porcentaje	60
Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %	40
pH máximo a 20°C	4

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g o ml	5	500	800	1
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	1

Basados en la Resolución 3929 de 2013. Página 11 – Pulpa azucarada. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)

Resolución 3929 de 2013 (pulpas)

NTC 5468 (pulpas)

Resolución 5109 de 2005 (rotulado)

Resolución 333 de 2011 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico)

Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Pulpa lista para preparar jugos de fruta natural u otras preparaciones gastronómicas. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas.

9. VIDA UTIL PREVISTA

Ocho (8) meses congelada a temperatura de -5°C a -18°C

Dos (2) meses en refrigeración a temperatura entre 0°C – 4°C

**10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO**

Opción 1. Mezcle en licuadora directamente en fase triturado, granizado, frapes u otro similar; si no cuenta con esta función mejor descongele o fracture en porciones más pequeñas y licue.

Opción 2. Descongelar el producto en refrigeración; puede licuar o mezclar manualmente en un recipiente higiénico.

Añada agua y/o hielo al gusto, teniendo en cuenta el rendimiento de la pulpa.

El cuadro de rendimientos y preparación puede ser solicitado para su aplicación a través del correo servicioalcliente@neofrut.com

Sirva inmediatamente o almacene en refrigeración mientras se distribuye a los usuarios finales.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse congelado a temperatura de -5°C a -18°C o refrigeración 0-4°C

El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada.

La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área.

Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.

12. EMPAQUE

Material: Polipropileno Calibre 4

Presentación: Bolsa por: 2 y 5 Kilogramos

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas plásticas. El producto también puede ser empacado en cajas de único uso con bolsa capuchona de protección y zuncho de seguridad y selle de caja con cinta de alta adhesión. El material de las cajas de doble capa permite que esta pueda ser mantenida en almacenamiento en frío.

14. REQUISITOS DE ETIQUETADO

En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.

15. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo isotérmico cerrado con control de temperatura 0-4°C

Los tiempos de distribución hasta la entrega final no pueden superar las 24 horas.

16. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

En pulpa de manzana, pera, cereza, ciruela, fresa, kiwi, mango, piña, melón, sandía y uva puede contener Alérgenos del grupo 10 (Bet v1 (abedul) y profilina)

17. RESPONSABLE

Ing. Tania Carreño Monsalve

Líder Sistema de Seguridad Alimentaria – NEO FRUT SAS

MP. 68254205015STD

Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 07 de mayo de 2016

18. DATOS FABRICANTE

Central de Abastos de Bucaramanga – Bodega 12 – Módulo 25 – Tel. 6762740

Correo contacto: servicioalcliente@neofrut.com Pagina web: www.neofrut.com