

**GESTIÓN DE INOCUIDAD**

Código: OD-GI-03

Versión: 5

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

Página: 1 de 4

Fecha: 07/07/2016

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

REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSAJ1215804

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas. Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Frutas frescas (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, sandia, tamarindo, tomate de árbol, toronja, uchuva, uva, zapote) y **antioxidante** (ácido ascórbico).

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**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

Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m:

Ver Anexo A

Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20°C (° Brix):

Ver Anexo A

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	1000	3000	2
Detección de salmonella/25 g	5	Ausencia	-	0

Basados en la Resolución 3929 de 2013. Página 10 – Pulpa sin tratamiento térmico. 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 adionen 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

**GESTIÓN DE INOCUIDAD**

Código: OD-GI-03

Versión: 5

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

Página: 2 de 4

Fecha: 07/07/2016

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 azúcar, 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.

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: 100 y 200 gramos; 1, 2 Y 5 Kilogramos

13. EMBALAJE

La pulpa de fruta para su distribución es embalada en canastillas. 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 - MP. 68254205015STD

Líder Sistema de Seguridad Alimentaria – NEO FRUT SAS

Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 13 de junio de 2016

Modificada el 7 de Julio de 2016 por inclusión de alérgenos y por diferenciación de parámetros de pulpas no incluidas en normativa.

18. DATOS FABRICANTE

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

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



ANEXO A

PRODUCTO:

PULPA DE FRUTA CONGELADA

Datos según Resolución 3929 de 2013.

* Para el caso de estas frutas aplica parámetro interno de NEO FRUT SAS

#	VARIEDAD	Acidez titulable mínima expresada con ácido cítrico	Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)
1	AGRAZ*	1.0	7
2	ARAZA	2.1	3.4
3	BADEA	0.6	8.5
4	BANANO	0.3	18
5	BOROJO*	2.5	30.3
6	CIRUELA	0.52	12
7	COROZO	3.62	20.1
8	CURUBA	1.0	8
9	DURAZNO	0.3	11.5
10	FEIJOA	1.6	9.0
11	FRAMBUESA*	0.65	6.5
12	FRESA	0.65	6.5
13	GRANADILLA	1.86	10.3
14	GUANÁBANA	0.5	13
15	GUAYABA	0.45	7.5
16	GULUPA*	0.5	6,8
17	HIGO*	1.8	8
18	KIWI	0.9-2.5	12
19	LIMA*	4.5	6
20	LIMÓN	4.5	6
21	LULO	1.0	6
22	MANDARINA	0.5	9
23	MANGO	0.3	12.5
24	MANZANA	0.4	10
25	MARACUYÁ	2.5	12
26	MELOCOTÓN*	0.3	11.5
27	MELÓN	0.03	7.33
28	MORA	2.0	6
29	NARANJA	0.5	9
30	NISPERO	0.14	24.1
31	PAPAYA	0.3	7
32	PAPAYUELA*	0.3	5.1
33	PERA	0.20	10
34	PIÑA	0.3	9
35	PITAHAYA	0.15	13.2
36	SANDIA*	0.5	5
37	TAMARINDO	1.0	10

**GESTIÓN DE INOCUIDAD****Código:** OD-GI-03**Versión:** 5**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
PULPA DE FRUTA CONGELADA****Página:** 4 de 4**Fecha:** 07/07/2016

38	TOMATE DE ÁRBOL	1.4	9
39	TORONJA	0.7	8
40	UCHUVA	1.4	11
41	UVA	1.0	12
42	ZAPOTE	0.43	13