

**1. IDENTIFICACIÓN****NOMBRE DEL PRODUCTO:**
REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO

REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSAJ12I12615

2. DESCRIPCIÓN FÍSICA

Es el producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas, con un contenido del 30% de fruta, adicionado con agua y aditivos permitidos, sometidos a un tratamiento de conservación.

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Pulpa de fruta (Badea, Borojón, Corozo, Curuba, Durazno, Feijoa, Fresa, Guanábana, Guayaba, Limón, Lulo, Mandarina, Mango, Manzana, Maracuyá, Melón, Mora, Naranja, Níspero, Papaya, Patilla, Pera, Piña, Tamarindo, Tomate de árbol, Tropical y Uva), **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 máximo de sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (° Brix)	13
Contenido de fruta a su °Brix Natural, expresado como porcentaje	30
Acidez titulable mínima expresada como ácido cítrico en %	0.2
pH máximo a 20°C	4.0

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g o ml	5	100	300	1
Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	10	100	1

Basados en la Resolución 3929 de 2013. Página 18 – refrescos de fruta pasteurizados. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)

Resolución 3929 de 2013 (refrescos)

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.

Resolución 4125 de 1991 (Conservantes)

Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Producto listo para consumir. Puede ser consumido por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas o como refrigerio. NO es recomendable para personas con enfermedades asociadas al consumo de azúcar.

9. VIDA UTIL PREVISTA

Cinco (5) meses refrigerado 0°C a 4°C.



GESTIÓN DE INOCUIDAD

Código: OD-GI-10

Versión: 3

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO

Página: 2 de 2

Fecha: 06/05/2016

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

Abra la bolsa por un extremo para su consumo. Recuerde que este producto se debe consumir inmediatamente después de abierto.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse 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.

12. EMPAQUE

Material: Lamina TTE impresa **PRESENTACION.** 200 ml

13. EMBALAJE

Los refrescos para su distribución son embalados en otra bolsa y luego 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 refrescos 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