

**1. IDENTIFICACIÓN****NOMBRE DEL PRODUCTO:**
PIÑA PIZZA**CERTIFICACIÓN DE NO OBLIGATORIEDAD REGISTRO
SANITARIO 2011001157****2. DESCRIPCIÓN FÍSICA**

Producto concentrado con azúcar, obtenido a partir de piñas frescas, sanas y limpias, con índice de madurez óptimo y adicionado con conservantes permitidos.

3. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Fruta fresca (Piña), Edulcorante (Sacarosa), agua, acidificante(ácido cítrico), conservante permitido (Benzoato de sodio)

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**Sabor:** Agrdulce característico a piña**Color.** Amarillo característico de la piña**Olor:** agradable a dulce de piña**Textura.** Sólido en trozos

Sin contaminación percibida visualmente

Sin objetos extraños

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

% Fruta Escurrida

Mínimo 90,0%

pH (20°C)

3,50 +/- 0,20

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

28,0 +/- 2,0

6. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	Parámetro			
	N	m	M	c
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	20	50	1

Basados en la Resolución 3929 de 2013. Página 23 – jaleas, mermeladas y confituras. Ministerio de Salud y Protección Social

7. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)

Resolución 3929 de 2013 (Frutas en conserva)

CODEX STAN 42-1981 (piña en conserva)

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 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas)

8. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Fruta concentrada en almíbar de azúcar, lista para utilizar como materia prima en preparaciones gastronómicas. Los consumidores potenciales son los servicios de alimentación como precursor de alimento terminado, en postres, ensaladas, productos panificables y pizzas.

9. VIDA UTIL PREVISTA

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

Tres (3) meses en refrigeración 0 - 4°C.



GESTIÓN DE INOCUIDAD

Código: OD-GI-20

Versión: 2

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
PIÑA PIZZA

Página: 2 de 2

Fecha: 06/05/2016

10. INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

El producto está listo para ser consumido o adicionado a preparaciones gastronómicas. Si va a descongelar realice dicho proceso en ambiente de refrigeración. Evite realizarlo a temperatura ambiente o superiores, pues el producto podría generar procesos de fermentación.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe mantenerse refrigerado o congelado.

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 : Doble bolsa de polipropileno Calibre 4 Presentación: 1 y 5 Kilogramos

13. EMBALAJE

La piña pizza para su distribución es embalada en canastillas plásticas con bolsa capuchona grado alimenticio. 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, 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

Puede contener Alérgenos del grupo 10 (Bet v1 (abedul))

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