



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 20/08/19

|  |   |
|--|---|
| Nombre del Producto                          | PULPA LIMONADA DE MANGO<br>  |
| Registro Sanitario                           | PSA-001064-2017   |
| Descripción del producto                     | Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la desintegración y tamización de la fracción comestible del mango, sano y limpio, con la adición de zumo de limón.  |
| Composición del producto                     | Mango, zumo de Limón, ácido ascórbico.  |
| Características Organolépticas               | <b>Color:</b> Amarillo claro, característico de la pulpa de mango<br><b>Olor:</b> Con notas dulces, característico del mango.<br><b>Sabor:</b> Característico del mango con zumo de limón, sabor entre ácido-dulce.<br><b>Apariencia:</b> Libre de materias extrañas, con partículas propias del mango y limón. |
| Composición Fisicoquímica                    | % Mínimo de °Brix (a 20°C): 9,0<br>% Mínimo de Acidez: 0,3  |
| Características Microbiológicas              | Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10<br>Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000<br>Detección de Salmonella /25 grs: Ausencia   |
| Presentación Comercial y material de empaque | Paquete por 10 unidades de 130 gramos.<br>Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.  |
| Vida útil estimada                           | 6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frio.   |
| Método de Conservación                       | Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C. 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, 300 ml de agua, 30g de azucar (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, finalmente ligue y sirva.<br>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<br>Resolución N°2674 de 2013<br>Resolución N°333 de 2011<br>Resolución N°5109 de 2005   |

