


	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FT-CA-01
		Versión: 02
		Fecha: 20/08/19

Nombre del Producto	PULPA DE MANGO	
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 maduro, sano y limpio.	
Composición del producto	Mango y ácido ascórbico.	
Características Organolépticas	Color: Amarillo, característico de la pulpa de mango. Olor: Con notas dulces, característico de la pulpa de mango. Sabor: Característico de la fruta de mango, sabor dulce. Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias del mango.	
Composición Fisicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 12,5 % Mínimo de Acidez: 0,3	
Características Microbiológicas	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10 Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000 Detección de Salmonella /25 grs: Ausencia	
Presentación Comercial y material de empaque	Paquete por 10 unidades de 130g, paquete por 15 unidades de 80g, unidad por 500g y 1000g. 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 frío.	
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 (130g), 300 ml de agua, 30g de azúcar (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, finalmente licue y sirva. 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 Resolución N°2674 de 2013 Resolución N°333 de 2011 Resolución N°5109 de 2005	
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FT-CA-01
		Versión: 02
		Fecha: 20/08/19

	
--	--

Composición nutricional	Tamaño por porción: 1 Porción (130 g)	
	Porciones por envase: 10	
	Cantidad por porción	
	Calorías: 50	Calorías de la grasa: 0
		%VD*
	Grasa total 0 g	0%
	Grasa saturada 0 g	0%
	Grasa trans 0 g	
	Colesterol 0 mg	0%
	Sodio 0 mg	0%
Datos del Fabricante	Carbohidrato total 13 g	4%
	Fibra dietaria 1 g	4%
	Azúcares 12 g	
	Proteína 0 g	0%
	Vitamina A 20%	Vitamina C 50%
Elaboró: Departamento de Calidad		
Fecha: 20/08/2019		

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg

Carb. Total	Menos de	300 g	375 g
Fibra dietaria	Menos de	25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9

Carbohidratos 4

Proteína 4