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

Nombre del Producto	**PULPA LIMONADA DE CEREZA**
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 de la cereza sana y limpia, con la adición de zumo de limón y azúcar.
Composición del producto	Cereza en almibar, zumo de Limón, azúcar, ácido ascórbico.
Características Organolépticas	**Color:** Rojo, característico de la pulpa de cereza. **Olor:** Con notas ácidas, característico del zumo de limón. **Sabor:** Característico de la cereza con zumo de limón, sabor entre ácido-dulce. **Apariencia:** Libre de materias extrañas, con partículas propias de la cereza y el limón.
Composición Fisicoquímica	**% Mínimo de °Brix (a 20°C):** 32,0 **% Mínimo de Acidez:** 1,0
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 160 gramos. 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, 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

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

Composición nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 Porción (160 g)

Porciones por envase: 10

Cantidad por porción

Calorías: 260 — 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%**
Carbohidrato total 66 g	**22%**
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 65 g	
Proteína 0 g	**0%**

Vitamina A 0%	Vitamina C 8%
Calcio 0%	Hierro 0%

*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

Elaborado por PRODUCTOS DE LA TIERRA COLOMBIANA S.A.S
Medellin - Colombia, Calle 24 # 65 D 32 segundo piso.

Datos del Fabricante	Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699 www.surtipulpas.com

Elaboró: Departamento de Calidad **Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Velez

Fecha: 20/08/2019