


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

<b>Nombre del Producto</b>	<b>PULPA LIMONADA DE COCO</b> 
<b>Registro Sanitario</b>	<b>PSA-001064-2017</b>
<b>Descripción del producto</b>	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la cocción, desintegración y tamización de la fracción comestible del coco fresco, sano y limpio, con la adición del zumo del limón y azúcar.
<b>Composición del producto</b>	Pulpa de coco, zumo de limón, azúcar y ácido ascórbico.
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Blanco, característico de la pulpa de coco. <b>Olor:</b> Con notas dulces, característico de la pulpa de coco y limón. <b>Sabor:</b> Característico de la fruta de coco con limón, sabor entre ácido - dulce. <b>Apariencia:</b> Libre de materias extrañas, con partículas propias del coco y limón.
<b>Composición Físicoquímica</b>	<b>% Mínimo de °Brix (a 20°C):</b> 32,0 <b>% Mínimo de Acidez:</b> 0,2
<b>Características Microbiológicas</b>	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
<b>Presentación Comercial y material de empaque</b>	Paquete por 10 unidades de 180 gramos. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.
<b>Vida útil estimada</b>	6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.
<b>Método de Conservación</b>	Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.
<b>Consumidores potenciales</b>	Población en general
<b>Forma de Consumo y Uso previsto</b>	En una licuadora adicione el contenido de la unidad de pulpa, 300 ml de agua o leche, finalmente licue y sirva. Para la elaboración de refrescos, néctares, jugos, granizados y cócteles
<b>Identificación de Lote</b>	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.
<b>Normatividad aplicable</b>	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**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Tamaño por porción: 1 Porción (180 g)

Porciones por envase: 10

**Cantidad por porción****Calorías: 270**

Calorías de la grasa: 20

%VD\*

**Grasa total 2 g****3%**

Grasa saturada 1,5 g

8%

Grasa trans 0 g

**Colesterol < 5 mg****0%****Sodio 35 mg****1%****Carbohidrato total 63 g****21%**

Fibra dietaria 0 g

0%

Azúcares 60 g

**Proteína 1 g****2%**

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.

	<b>Calorías</b>	<b>2000</b>	<b>2500</b>
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

**Composición nutricional****Datos del Fabricante**

Elaborado por PRODUCTOS DE LA TIERRA COLOMBIANA S.A.S  
Medellin - Colombia, Calle 24 # 65 D 32 segundo piso.  
Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699  
www.surtipulpas.com

**Elaboró:** Departamento de Calidad

**Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Velez

**Fecha:** 20/08/2019