


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

<b>Nombre del Producto</b>	<b>PULPA LIMONADA NATURAL</b>	
<b>Registro Sanitario</b>	<b>PSA-001064-2017</b>	
<b>Descripción del producto</b>	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido del exprimido mecánico de limones frescos, sanos y limpios.	
<b>Composición del producto</b>	Zumo de Limón, ácido ascórbico.	
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Verde claro, característico del zumo de limón. <b>Olor:</b> Con notas acidas, característico del zumo de limón. <b>Sabor:</b> Característico del zumo de limón, sabor entre ácido. <b>Apariencia:</b> Libre de materias extrañas, con partículas propias del limón.	
<b>Composición Fisicoquímica</b>	<b>% Mínimo de °Brix (a 20°C):</b> 6,0 <b>% Mínimo de Acidez:</b> 4,5	
<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 100 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, 30g de azúcar (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, 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 (100 g)

Porciones por envase: 10

**Cantidad por porción****Calorías: 15**

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 4 g****1%**

Fibra dietaria 0 g

0%

Azúcares menos de 1 g

**Proteína 0 g****0%**

Vitamina A 0%

Vitamina C 35%

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

**Elaboró:** Departamento de Calidad

**Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Velez

**Fecha:** 20/08/2019