	CURTIBLUBAC	PROGRAMA: TRAZABILIDAD
	SURTIPULPAS	CODIGO: PT-FT-001
Surticulos		Versión: 04
<b>Sur ti</b> patpas	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Fecha: FEBRERO 2024
Nombre del Producto	PULPA DE BOROJO	
Registro Sanitario	PSA-001064-2017	
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni ferment desintegracion de la fraccion comestible del borojo, sano	•
Composición del producto	borojo y ácido ascórbico.	
Características Organolépticas	Color: rojo terroso, caracteristico del producto. Olor: Presencia de notas acidas, astringentes y dulces, ca Sabor: Caracteristico de la fruta borojo, sabor acido leve Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas pr	emente astringente.
Composición Fisicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 30,3 % Mínimo de Acidez: 1,0	
	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10	
Características Microbiológicas	Recuento de microorganismos mesofilos ufc/g o ml: m 1	1.000 - M 3.000
	recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml: m 100- M 200	)
	empaque 1000 gramos aproximadamente (10 paquetes pequeños x 1	00 gramos aproximadamente)
Empaque	empaque 1300 gramos aproximadamente (10 paquetes pequeños x 1	
	empaque 2000 gramos aproximadamente (10 paquetes pequeños X 2	
101 COL 11	Empaque primario: lamina transparente de baja densidad coextruida (	(norma FDA 177.1520)
Vida útil estimada	6 meses en congelacion de -12°C a -18°C	
Método de Conservación	Consérvese en refrigerado a temperaturas entre 0 y 6°C. D consumirse en el menor tiempo posible.	espues de abierto debe
Datos de alergénos	Producto procesado en una planta que tiene trazas de cer	reales y derivados con glutén
Consumidores potenciales	Población en general	
Forma de Consumo y Uso previsto	En una licuadora adicione el contenido de la unidad de pu (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, finalmente licue y sirva; o Para la elaboración de aderezos, jugos, cócteles, entre otro	o consumo directo.
Identificación de Lote	El Lote es un código interno, asignado para llevar la trazab caso es la fecha de elaboración del producto en calendario	•
Normatividad aplicable	Resolución N°3929 de 2013 Resolución N°2674 de 2013 Resolución N°333 de 2011 Resolución N°5109 de 2005	

# Tabla N°1 Presentación Bolsa de 80g. Información Nutricional Tamaño de porción:1 vaso (200mL) que contiene 60g de pulpa de fluta Número de porciones por envase: Aprox.1.5

#### Tabla N°2 Presentación Bolsa de 100g.

Informa	ción I	Nutricio	nal		
Tamaño de porción:1 Vaso (200	mL) que	contiene 60	g de puip	oa de fruta	
Número de porciones por envas-	e: Aprox.	2			
	_				
Calorías (kcal)	Por	Por 100mL		porción	
		15	31		
Grasa total	0	g	0	g	
Grasa Saturada	0	g	0	g	
Grasa Trans	0	mg	0	mg	
Carbohidratos totales	3.6	9	7.2	g	
Fibra Dietaria	0.1	9	0.2	g	
Azúcares Totales	3.6	9	7.2	g	
Azúcares Añadidos	0	g	0	g	
Proteina	0	g	0	g	
Sodio	2.7	mg	5.4	mg	
Vitamina A	2.1	μg ER	4.2	μg ER	
Vitamina C	4.2	mg	8.4	mg	
Calcio	2.4	mg	4.8	mg	
Hierro	0.12	mg	0.24	mg	
Vitamina D	0	μg	0	μg	
Zinc	0.03	mg	0.06	mg	

### Tabla N°3 Presentación Bolsa de 130g.

## Tabla N°4 Presentación Bolsa de 160g

Informac	ión Nu	tricion	ıal		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200: Número de porciones por envase		ntiene 60 g	de pulpa	de fruta	
Calorías (kcal)	Por 10	00mL	Por	porción	
	1	5	31		
Grasa total	0	g	0	g	
Grasa Saturada	0	g	0	g	
Grasa Trans	0	mg	0	mg	
Carbohidratos totales	3.6	g	7.2	g	
Fibra Dietaria	0.1	g	0.2	g	
Azúcares Totales	3.6	g	7.2	g	
Azúcares Añadidos	0	g	0	g	
Proteina	0,0	g	0,0	9	
Sodio	2.7	mg	5.4	mg	
Vitamina A	2.1	µg ER	4.2	µg ER	
Vitamina C	4.2	mg	8.4	mg	
Calcio	2.4	mg	4.8	mg	
Herro	0.12	mg	0.24	mg	
Vitamina D	0	μg	0	149	
Zinc Zinc	0.03	ma	0.06	ma	

Informa	ción I	Nutricio	nal	
Tamaño de porción:1 Vaso (200 Número de porciones por envas			de pulp	a de fruta
Calorías (kcal)	Por	100mL	Po	r porción
		15		31
Grasa total	0	g	0	9
Grasa Saturada	0	g	0	9
Grasa Trans	0	mg	0	mg
Carbohidratos totales	3.6	g	7.2	g
Fibra Dietaria	0.1	g	0.2	9
Azúcares Totales	3.6	g	7.2	g
Azúcares Añadidos	0	g	0	g
Proteina	0	g	0	g
Sodio	2.7	mg	5.4	mg
Vitamina A	2.1	μg ER	4.2	µg ER
Vitamina C	4.2	mg	8.4	mg
Calcio	2.4	mg	4.8	mg
Herro	0.12	mg	0.24	mg
Vitamina D	0	µg	0	μg
Zinc	0.03	mg	0.06	mg

# Composición nutricional

# Tabla N°5 Presentación Bolsa de 200g. Información Nutricional

### Tabla N°6 Presentación Bolsa de 500g Información Nutricional

Calorías (kcal)	Por 10	UmL	Porp	orción	
	15	5	31		
Grasa total	0	g	0	g	
Grasa Saturada	0	g	0	g	
Grasa Trans	0	mg	0	mg	
Carbohidratos totales	3.6	g	7.2	g	
Fibra Dietaria	0.1	g	0.2	g	
Azúcares Totales	3.6	g	7.2	g	
Azúcares Añadidos	0	g	0	g	
Proteina	0	g	0	g	
Sodio	2.7	mg	5.4	mg	
Vitamina A	2.1	µg ER	4.2	µg ER	
Vitamina C	4.2	mg	8.4	mg	
Calcio	2.4	mg	4.8	mg	
Herro	0.12	mg	0.24	mg	
Vitamina D	0	μg	0	на	
Znc	0.03	mg	0.06	mg	

Informac	ión Nu	tricion	al	
Tamaño de porción: 1 Vaso (200r Número de porciones por envase			de pulpa	de fruta
Calorias (kcal)	Por 1	COmL	Por	porción
	1	5		31
Grasa total	0	g	0	9
Grasa Saturada	0	g	0	g
Grasa Trans	0	mg	0	mg
Carbohidratos totales	3.6	9	7.2	9
Fibra Dietaria	0.1	9	0.2	9
Azúcares Totales	3.6	9	7.2	9
Azúcares Añadidos	0	g	0	g
Proteina	0	g	0	g
Sodio	2.7	mg	5.4	mg
Vitamina A	2.1	μg ER	4.2	µg ER
Vitamina C	4.2	mg	8.4	mg
Calcio	2.4	mg	4.8	mg
Hierro	0.12	mg	0.24	mg
Vitamina D	0	μg	0	μg
7inc	0.03	ma	0.06	ma

Informac	ión Nu	tricior	nal	
'amaño de porción:1 Vaso (200) lúmero de porciones por envase		tiene 60g	de pulpa	de fruta
Calorias (kcal)	Por 100mL 15		Por porción 31	
Grasa total			0	a
Grasa Saturada	0	q	0	q
Grasa Trans	0	mg	0	mg
Carbohidratos totales	3.6	9	7.2	g
Fibra Dietaria	0.1	9	0.2	g
Azúcares Totales	3.6	9	7.2	g
Azúcares Añadidos	0	g	0	g
Proteina	0	g	0	g
Sodio	2.7	ma	5.4	ma

# Datos del Fabricante

Elaborado por PRODUCTOS DE LA TIERRA COLOMBIANA S.A.S Medellin - Colombia, Carrera 65F #24-55

Teléfonos de contacto: Celular: 3005305598

www.surtipulpas.com

Elaboró: Departamento de Calidad

Fecha:06/02/2024

Aprobó: Gerencia / Eduar U. Gómez Ortiz