

	SURTIPULPAS	PROGRAMA: TRAZABILIDAD																																																																																																																																																																																
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	CODIGO: PT-FT-002																																																																																																																																																																																
		Versión: 04																																																																																																																																																																																
		Fecha: FEBRERO 2024																																																																																																																																																																																
Nombre del Producto	PULPA DE FRUTA AZUCARADA VARIEDAD MANGO																																																																																																																																																																																	
Registro Sanitario	PSA-001064-2017																																																																																																																																																																																	
Descripción del producto	Producto elaborado con pulpa de mango con un contenido mínimo del del 60% de fruta y adicionado de azúcar.																																																																																																																																																																																	
Composición del producto	Pulpa de mango (mango y ácido ascórbico) y azúcar.																																																																																																																																																																																	
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 muy dulce por la adición de azúcar Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias del mango.																																																																																																																																																																																	
Composición Físicoquímica	% Mínimo de °Brix (refractometría a 20°C): Mínimo 40 °Brix pH: 3,0 - 4,0																																																																																																																																																																																	
Características Microbiológicas	Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10																																																																																																																																																																																	
	recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1000 - M 3000																																																																																																																																																																																	
	Detección de salmonella/25g: Ausencia																																																																																																																																																																																	
Presentación Comercial y material de empaque	Envase de 1 litro, 4 litros. Empaque primario: envase de polietileno de alta densidad apto para el contacto con alimentos.																																																																																																																																																																																	
Vida útil estimada	4 meses en condiciones de refrigeración (0 - 6°C), sin interrupción de la cadena de frío.																																																																																																																																																																																	
Método de Conservación	Consérvese en refrigerado a temperaturas entre 0 y 6°C. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.																																																																																																																																																																																	
Consumidores potenciales	Población en general																																																																																																																																																																																	
Datos de alérgenos	Producto procesado en una planta que tiene trazas de cereales y derivados con gluten																																																																																																																																																																																	
Forma de Consumo y Uso previsto	Para preparar agua saborizada o micheladas: adicione tres cucharadas (45g aprox) de pulpa azucarada a un vaso con agua de 16 onzas (400 ml aprox), según al gusto pueden adicionar 2 cubos de hielo y finalmente mezcle. Para la elaboración de agua saborizada o micheladas, cócteles, jugos.																																																																																																																																																																																	
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																																																																																																																																																																																	
Composición nutricional	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">RECIPIENTE DE 1 LITRO.</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">RECIPIENTE DE 4 LITRO.</th> </tr> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Información Nutricional</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="4" style="font-size: 8px;">Volumen de porción: 181 kcal (8,3g aprox.)</td> <td colspan="4" style="font-size: 8px;">Volumen de porción: 181 kcal (8,3g aprox.)</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="font-size: 8px;">Número de porciones por envase: 12 aprox.</td> <td colspan="4" style="font-size: 8px;">Número de porciones por envase: 48 aprox.</td> </tr> <tr> <th style="font-size: 8px;">Calorías (kcal)</th> <th style="font-size: 8px;">Por 100g</th> <th style="font-size: 8px;">Por porción</th> <th style="font-size: 8px;"></th> <th style="font-size: 8px;">Calorías (kcal)</th> <th style="font-size: 8px;">Por 100g</th> <th style="font-size: 8px;">Por porción</th> <th style="font-size: 8px;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="font-size: 8px;">Grasa total</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">Grasa total</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Grasa</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">Grasa</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Saturada</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">Saturada</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Grasa Trans</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">Grasa Trans</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Carbohidratos</td> <td style="font-size: 8px;">40 g</td> <td style="font-size: 8px;">18 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> <td style="font-size: 8px;">Carbohidratos</td> <td style="font-size: 8px;">40 g</td> <td style="font-size: 8px;">18 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Total</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> <td style="font-size: 8px;">Total</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Fibra Dietética</td> <td style="font-size: 8px;">16,0 g</td> <td style="font-size: 8px;">7,1 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> <td style="font-size: 8px;">Fibra Dietética</td> <td style="font-size: 8px;">16,0 g</td> <td style="font-size: 8px;">7,1 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Azúcares Totales</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> <td style="font-size: 8px;">Azúcares Totales</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Azúcares</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> <td style="font-size: 8px;">Azúcares</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Proteína</td> <td style="font-size: 8px;">1,0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0,46 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> <td style="font-size: 8px;">Proteína</td> <td style="font-size: 8px;">1,0 g</td> <td style="font-size: 8px;">0,46 g</td> <td style="font-size: 8px;">g</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Sodio</td> <td style="font-size: 8px;">4,1 mg</td> <td style="font-size: 8px;">1,8 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> <td style="font-size: 8px;">Sodio</td> <td style="font-size: 8px;">4,1 mg</td> <td style="font-size: 8px;">1,8 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Vitamina A</td> <td style="font-size: 8px;">110 µg</td> <td style="font-size: 8px;">53,0 µg</td> <td style="font-size: 8px;">µg</td> <td style="font-size: 8px;">Vitamina A</td> <td style="font-size: 8px;">110 µg</td> <td style="font-size: 8px;">53,0 µg</td> <td style="font-size: 8px;">µg</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Vitamina C</td> <td style="font-size: 8px;">14 mg</td> <td style="font-size: 8px;">6,1 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> <td style="font-size: 8px;">Vitamina C</td> <td style="font-size: 8px;">14 mg</td> <td style="font-size: 8px;">6,1 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Calcio</td> <td style="font-size: 8px;">6,1 µg</td> <td style="font-size: 8px;">2,8 µg</td> <td style="font-size: 8px;">µg</td> <td style="font-size: 8px;">Calcio</td> <td style="font-size: 8px;">6,1 µg</td> <td style="font-size: 8px;">2,8 µg</td> <td style="font-size: 8px;">µg</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Hierro</td> <td style="font-size: 8px;">1,2 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0,54 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> <td style="font-size: 8px;">Hierro</td> <td style="font-size: 8px;">1,2 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0,54 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Vitamina D</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> <td style="font-size: 8px;">Vitamina D</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;">Zinc</td> <td style="font-size: 8px;">0,07 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0,03 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> <td style="font-size: 8px;">Zinc</td> <td style="font-size: 8px;">0,07 mg</td> <td style="font-size: 8px;">0,03 mg</td> <td style="font-size: 8px;">mg</td> </tr> </tbody> </table>		RECIPIENTE DE 1 LITRO.				RECIPIENTE DE 4 LITRO.				Información Nutricional				Información Nutricional				Volumen de porción: 181 kcal (8,3g aprox.)				Volumen de porción: 181 kcal (8,3g aprox.)				Número de porciones por envase: 12 aprox.				Número de porciones por envase: 48 aprox.				Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		Grasa total	0 g	0 g	0 g	Grasa total	0 g	0 g	0 g	Grasa	0 g	0 g	0 g	Grasa	0 g	0 g	0 g	Saturada	0 g	0 g	0 g	Saturada	0 g	0 g	0 g	Grasa Trans	0 mg	0 mg	0 mg	Grasa Trans	0 mg	0 mg	0 mg	Carbohidratos	40 g	18 g	g	Carbohidratos	40 g	18 g	g	Total	0 g	0 g	g	Total	0 g	0 g	g	Fibra Dietética	16,0 g	7,1 g	g	Fibra Dietética	16,0 g	7,1 g	g	Azúcares Totales	0 g	0 g	g	Azúcares Totales	0 g	0 g	g	Azúcares	0 g	0 g	g	Azúcares	0 g	0 g	g	Proteína	1,0 g	0,46 g	g	Proteína	1,0 g	0,46 g	g	Sodio	4,1 mg	1,8 mg	mg	Sodio	4,1 mg	1,8 mg	mg	Vitamina A	110 µg	53,0 µg	µg	Vitamina A	110 µg	53,0 µg	µg	Vitamina C	14 mg	6,1 mg	mg	Vitamina C	14 mg	6,1 mg	mg	Calcio	6,1 µg	2,8 µg	µg	Calcio	6,1 µg	2,8 µg	µg	Hierro	1,2 mg	0,54 mg	mg	Hierro	1,2 mg	0,54 mg	mg	Vitamina D	0 mg	0 mg	mg	Vitamina D	0 mg	0 mg	mg	Zinc	0,07 mg	0,03 mg	mg	Zinc	0,07 mg	0,03 mg	mg
RECIPIENTE DE 1 LITRO.				RECIPIENTE DE 4 LITRO.																																																																																																																																																																														
Información Nutricional				Información Nutricional																																																																																																																																																																														
Volumen de porción: 181 kcal (8,3g aprox.)				Volumen de porción: 181 kcal (8,3g aprox.)																																																																																																																																																																														
Número de porciones por envase: 12 aprox.				Número de porciones por envase: 48 aprox.																																																																																																																																																																														
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción		Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																																																																																																																																																												
Grasa total	0 g	0 g	0 g	Grasa total	0 g	0 g	0 g																																																																																																																																																																											
Grasa	0 g	0 g	0 g	Grasa	0 g	0 g	0 g																																																																																																																																																																											
Saturada	0 g	0 g	0 g	Saturada	0 g	0 g	0 g																																																																																																																																																																											
Grasa Trans	0 mg	0 mg	0 mg	Grasa Trans	0 mg	0 mg	0 mg																																																																																																																																																																											
Carbohidratos	40 g	18 g	g	Carbohidratos	40 g	18 g	g																																																																																																																																																																											
Total	0 g	0 g	g	Total	0 g	0 g	g																																																																																																																																																																											
Fibra Dietética	16,0 g	7,1 g	g	Fibra Dietética	16,0 g	7,1 g	g																																																																																																																																																																											
Azúcares Totales	0 g	0 g	g	Azúcares Totales	0 g	0 g	g																																																																																																																																																																											
Azúcares	0 g	0 g	g	Azúcares	0 g	0 g	g																																																																																																																																																																											
Proteína	1,0 g	0,46 g	g	Proteína	1,0 g	0,46 g	g																																																																																																																																																																											
Sodio	4,1 mg	1,8 mg	mg	Sodio	4,1 mg	1,8 mg	mg																																																																																																																																																																											
Vitamina A	110 µg	53,0 µg	µg	Vitamina A	110 µg	53,0 µg	µg																																																																																																																																																																											
Vitamina C	14 mg	6,1 mg	mg	Vitamina C	14 mg	6,1 mg	mg																																																																																																																																																																											
Calcio	6,1 µg	2,8 µg	µg	Calcio	6,1 µg	2,8 µg	µg																																																																																																																																																																											
Hierro	1,2 mg	0,54 mg	mg	Hierro	1,2 mg	0,54 mg	mg																																																																																																																																																																											
Vitamina D	0 mg	0 mg	mg	Vitamina D	0 mg	0 mg	mg																																																																																																																																																																											
Zinc	0,07 mg	0,03 mg	mg	Zinc	0,07 mg	0,03 mg	mg																																																																																																																																																																											
Advertencias	 Exceso en Azúcares; según resolución 2492 del 2022																																																																																																																																																																																	
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	Aprobó: Gerencia / Eduar U. Gómez Ortiz																																																																																																																																																																																	
Fecha: 06/02/2024																																																																																																																																																																																		