

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: FT-CA-01 Versión: 02 Fecha: 08/01/25
---	---	---

Nombre del Producto	PULPA DE LIMONADA DE MANGO BICHE 
Registro Sanitario	PSA-0005206-2024
Descripción del producto	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la desintegración y tamización de la fracción comestible del mango biche, sano y limpio, con mezcladlo de azúcar, sal y zumo de limón.
Composición del producto	Mango biche, sal, zumo de limón y ácido ascórbico.
Características Organolépticas	Color: Amarillo verdoso, característico de la pulpa de mango biche. Olor: Con notas dulces, característico de la pulpa de mango biche. Sabor: Característico de la fruta de mango biche, sabor dulce y notas saladas. Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias del mango biche.
Composición Fisicoquímica	% Mínimo de °Brix (a 20°C): 6,0 % Mínimo de Acidez: 0,3
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 g: Ausencia
Presentación Comercial y material de empaque	Paquete por 10 unidades de 130g, Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos.
Vida útil estimada	4 meses en condiciones de refrigeración (0 a 4°C ±2) y 6 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.
Método de Conservación	Consérvese en congelación a temperaturas inferiores a -18°C y en refrigeración a temperaturas entre 0 a 4°C ±2, Despues 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 (130g), 300 ml de agua, 30g de azúcar (2 cucharadas), 2 cubos de hielo, finalmente lice 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																																														
Composición Nutricional	<p style="text-align: center;">Información Nutricional</p> <p>Tamaño por porción: 1 unidad (130g) Porciones por envase: 10</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Calorías</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Por 100 g</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Grasa Total</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0g</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0g</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Grasa saturada</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0g</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0g</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Grasa trans</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0mg</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0mg</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Carbohidratos Totales</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">19 g</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">25 g</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Fibra dietaria</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0g</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0g</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Azúcares totales</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0g</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0g</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Azúcares añadidos</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0 g</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0 g</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Proteína</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0,7 g</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0,9 g</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Sodio</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">1156 mg</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">1503 mg</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Vitamina A</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">20 µg ER</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">26 µg ER</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Vitamina D</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0 µg</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0 µg</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Hierro</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0,86 mg</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">1,1 mg</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Calcio</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">26 mg</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">33 mg</td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Zinc</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0,26 mg</td><td style="text-align: center; padding: 5px;">0,34 mg</td></tr> </tbody> </table>		Calorías	Por 100 g	Por porción	Grasa Total	0g	0g	Grasa saturada	0g	0g	Grasa trans	0mg	0mg	Carbohidratos Totales	19 g	25 g	Fibra dietaria	0g	0g	Azúcares totales	0g	0g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	0,7 g	0,9 g	Sodio	1156 mg	1503 mg	Vitamina A	20 µg ER	26 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	0,86 mg	1,1 mg	Calcio	26 mg	33 mg	Zinc	0,26 mg	0,34 mg
Calorías	Por 100 g	Por porción																																													
Grasa Total	0g	0g																																													
Grasa saturada	0g	0g																																													
Grasa trans	0mg	0mg																																													
Carbohidratos Totales	19 g	25 g																																													
Fibra dietaria	0g	0g																																													
Azúcares totales	0g	0g																																													
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																													
Proteína	0,7 g	0,9 g																																													
Sodio	1156 mg	1503 mg																																													
Vitamina A	20 µg ER	26 µg ER																																													
Vitamina D	0 µg	0 µg																																													
Hierro	0,86 mg	1,1 mg																																													
Calcio	26 mg	33 mg																																													
Zinc	0,26 mg	0,34 mg																																													

Datos del Fabricante	Elaborado por INVERSIONES FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Carrera 65F #24-55. Teléfonos de contacto: Celular: 3195801699www.surtipulpas.com
Elaboró: Departamento de Calidad Aprobó: Gerencia / Luis Fernando Vélez Fecha: 08/01/2025	