

<b>Nombre del Producto</b>	<b>PULPA LIMONADA DE NATURAL</b> 
<b>Registro Sanitario</b>	<b>PSA-0005206-2024</b>
<b>Descripción del producto</b>	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido del porcionado, desintegración del zumo de limón y adición de azúcar.
<b>Composición del producto</b>	Pulpa de Limón, ácido ascórbico.
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Verde muy 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 - dulce. <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 g: Ausencia
<b>Presentación Comercial y material de empaque</b>	Paquete por 10 unidades de 130 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°5109 de 2005 Resolución N°333 de 2011
-------------------------------	---

 <b>Surtipulpas</b>	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>Código:</b> FT-CA-01	
		<b>Versión:</b> 02	
		<b>Fecha:</b> 08/01/25	
<b>Información Nutricional</b>			
Tamaño por porción: 1 /4 Taza (45g) Porciones por envase: Aprox. 22			
<b>Composición Nutricional</b>	<b>Calorías</b>	Por 100 g	
		<b>37 Kcal</b>	
	Grasa Total	0g	
	<b>Grasa saturada</b>	<b>0g</b>	
	<b>Grasa trans</b>	<b>0mg</b>	
	Carbohidratos Totales	9,2 g	
	Fibra dietaria	1,5 g	
	Azúcares totales	0g	
	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	
	Proteína	0g	
	<b>Sodio</b>	<b>12 mg</b>	
		<b>5,4 mg</b>	
	Vitamina A	3,5 µg ER	
	Vitamina D	0 µg	
	Hierro	0,81 mg	
	Calcio	20 mg	
	Zinc	1,6 mg	
		0,72 mg	



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

**Código:** FT-CA-01

**Versión:** 02

**Fecha:** 08/01/25

### Datos del Fabricante

Elaborado por INVERSIOENS FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Cra. 65F #24-55.  
Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699 [www.surtipulpas.com](http://www.surtipulpas.com)

**Elaboró:** Departamento de Calidad

**Fecha:** 08/01/2025

**Aprobó:** Gerencia / Luis Fernando Vélez