


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

|   |  |
|---|--|
| <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.<br><b>Olor:</b> Con notas acidas, característico del zumo de limón.<br><b>Sabor:</b> Característico del zumo de limón, sabor entre ácido - dulce.<br><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<br><b>% Mínimo de Acidez:</b> 4,5   |
| <b>Características Microbiológicas</b>              | Recuento E. Coli ufc /g o ml: <10<br>Recuento de Mohos y levaduras ufc/g o ml: m 1.000 – M 3.000<br>Detección de Salmonella /25 g: Ausencia  |
| <b>Presentación Comercial y material de empaque</b> | Paquete por 10 unidades de 130 gramos.<br>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.<br>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<br>Resolución N°2674 de 2013<br>Resolución N°5109 de 2005<br>Resolución N°333 de 2011 |
|-------------------------------|---|

|  |                                  |                         |                  |
|--|----------------------------------|-------------------------|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO |                         | Código: FT-CA-01 |
|  |                                  |                         | Versión: 02      |
|  |                                  |                         | Fecha: 08/01/25  |
|  | Composición Nutricional          | Información Nutricional |                  |
| Tamaño por porción: 1 /4 Taza (45g)  |                                  |                         |                  |
| Porciones por envase: Aprox. 22  |                                  |                         |                  |
| Calorías   |                                  | Por 100 g               | Por porción      |
|  |                                  | 37 Kcal                 | 17 Kcal          |
| Grasa Total  |                                  | 0g                      | 0g               |
| Grasa saturada   |                                  | 0g                      | 0g               |
| Grasa trans  |                                  | 0mg                     | 0mg              |
| Carbohidratos Totales  |                                  | 9,2 g                   | 4,2 g            |
| Fibra dietaria   |                                  | 1,5 g                   | 0,7 g            |
| Azúcares totales   |                                  | 0g                      | 0g               |
| Azúcares añadidos  |                                  | 0 g                     | 0 g              |
| Proteína   |                                  | 0g                      | 0g               |
| Sodio  |                                  | 12 mg                   | 5,4 mg           |
| Vitamina A   |                                  | 3,5 µg ER               | 1,6 µg ER        |
| Vitamina D   |                                  | 0 µg                    | 0 µg             |
| Hierro   |                                  | 0,81 mg                 | 0,36 mg          |
| Calcio   |                                  | 20 mg                   | 9 mg             |
| Zinc   |                                  | 1,6 mg                  | 0,72 mg          |

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

|   |   |
|---|---|
| <b>Datos del Fabricante</b>   | Elaborado por INVERSIOENS FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Cra. 65F #24-55.<br>Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699 <a href="http://www.surtipulpas.com">www.surtipulpas.com</a> |
| <b>Elaboró:</b> Departamento de Calidad<br><b>Fecha:</b> 08/01/2025 | <b>Aprobó:</b> Gerencia / Luis Fernando Vélez   |