


	<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 DE MARACUYÁ</b> 
<b>Registro Sanitario</b>	<b>PSA-0005206-2024</b>
<b>Descripción del producto</b>	Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido de la desintegración y tamización de la fracción comestible del maracuyá madura, sana y limpia.
<b>Composición del producto</b>	Maracuyá y ácido ascórbico.
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Amarillo intenso, característico de la pulpa de maracuyá. <b>Olor:</b> Con notas agrídulces, característico de la pulpa de maracuyá. <b>Sabor:</b> Característico de la fruta de maracuyá, sabor entre ácido - dulce. <b>Apariencia:</b> Libre de materias extrañas, con partículas propias del maracuyá
<b>Composición Físicoquímica</b>	<b>% Mínimo de °Brix (a 20°C):</b> 12,0 <b>% Mínimo de Acidez:</b> 2,5
<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 /25g: Ausencia
<b>Presentación Comercial y material de empaque</b>	Paquete por 10 unidades de 100, 130g, unidad por 500g y 1000g. 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 (130g), 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°333 de 2011 Resolución N°5109 de 2005

Composición Nutricional	<b>Información Nutricional</b>			
	Tamaño de porción: 1 Vaso (200mL) que contiene 60 g de pulpa de fruta			
	Número de porciones por envase: Aprox. 2			
	<b>Calorías (kcal)</b>	Por 100mL		Por porción
		18		36
	Grasa total	0	g	0 g
	<b>Grasa Saturada</b>	<b>0</b>	<b>g</b>	<b>0 g</b>
	<b>Grasa Trans</b>	<b>0</b>	<b>mg</b>	<b>0 mg</b>
	Carbohidratos totales	3.7	g	7.4 g
	Fibra Dietaria	0	g	0 g
	Azúcares Totales	3.6	g	7.2 g
	<b>Azúcares Añadidos</b>	<b>0</b>	<b>g</b>	<b>0 g</b>
	Proteína	0.5	g	0.9 g
	<b>Sodio</b>	<b>1.8</b>	<b>mg</b>	<b>3.6 mg</b>
	Vitamina A	52	µg ER	104 µg ER
	Vitamina C	6.0	mg	12 mg
Datos del Fabricante	Calcio	2.7	mg	5.4 mg
	Hierro	0.51	mg	1.02 mg
	Vitamina D	0	µg	0 µg
	Zinc	0.03	mg	0.06 mg
Elaborado por INVERSIONES FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Carrera 65F #24-55. Teléfonos de contacto: Celular: 3195801699 www.surtipulpas.com				



