


	<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>ZUMO DE LIMÓN</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.
<b>Composición del producto</b>	Pulpa de Limón y 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 /25g: Ausencia
<b>Presentación Comercial y material de empaque</b>	Unidades de 1000g y 4000g. Empaque primario: Envases PET apto para el contacto con alimentos.
<b>Vida útil estimada</b>	4 meses en condiciones de refrigeración (0 a 4°C ±2), sin interrupción de la cadena de frío.
<b>Método de Conservación</b>	Consérvese en refrigeración a temperaturas entre 0 a 4°C ±2, 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>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. Teléfonos de contacto: Fijo: 5897845 Celular: 3195801699 <a href="http://www.surtipulpas.com">www.surtipulpas.com</a>
<b>Elaboró:</b> Departamento de Calidad <b>Fecha:</b> 08/01/2025	<b>Aprobó:</b> Gerencia / Luis Fernando Vélez

**PULPA DE LIMÓN X 1000g**

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
<b>Grasa saturada</b>	<b>0g</b>	<b>0g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0mg</b>	<b>0mg</b>
Carbohidratos Totales	9,2 g	4,2 g
Fibra dietaria	1,5 g	0,7 g
Azúcares totales	0g	0g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	0g	0g
<b>Sodio</b>	<b>12 mg</b>	<b>5,4 mg</b>
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

**PULPA DE LIMÓN X 4000g**

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 /4 Taza (45g)		
Porciones por envase: Aprox. 89		
Calorías	Por 100 g	Por porción
	37 Kcal	17 Kcal
Grasa Total	0g	0g
<b>Grasa saturada</b>	<b>0g</b>	<b>0g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0mg</b>	<b>0mg</b>
Carbohidratos Totales	9,2 g	4,2 g
Fibra dietaria	1,5 g	0,7 g
Azúcares totales	0g	0g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Proteína	0g	0g
<b>Sodio</b>	<b>12 mg</b>	<b>5,4 mg</b>
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