

| | | |
|--|---|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | Código: FT-CA-01 |
| | | Versión: 02 |
| | | Fecha: 08/01/25 |
| Nombre del Producto |  ZUMO DE NARANJA | |
| Registro Sanitario | PSA-0005206-2024 | |
| Descripción del producto | Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido del exprimido mecánico de naranjas maduras, frescas, sanas y limpias. | |
| Composición del producto | Pulpa de naranja y ácido ascórbico. | |
| Características Organolépticas | Color: Amarillo intenso, característico del zumo de naranja. Olor: Con notas cítricas, característico de la pulpa de naranja. Sabor: Característico de la fruta de naranja, sabor ácido - dulce. Apariencia: Libre de materias extrañas, con partículas propias de la naranja. | |
| Composición Fisicoquímica | % Mínimo de °Brix (a 20°C): 9,0 % Mínimo de Acidez: 0,5 | |
| 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 /25g: Ausencia | |
| Presentación Comercial y material de empaque | Unidades de 1000g Empaque primario: Envases PET apto para el contacto con alimentos. | |
| Vida útil estimada | 4 meses en condiciones de refrigeración (0 a 4°C ±2), sin interrupción de la cadena de frío. | |
| Método de Conservación | Consérvese en refrigeración a temperaturas entre 0 a 4°C ±2, Después 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 licue 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 | Información Nutricional | | | |
| | Tamaño de porción: 1 vaso (200mL) que contiene 60 g de pulpa de fruta Número de porciones por envase: Aprox. 2 | | | |
| | Calorías (kcal) | Por 100mL | | Por porción |
| | | 12 | | 25 |
| | Grasa total | 0 | g | 0 g |
| | Grasa Saturada | 0 | g | 0 g |
| | Grasa Trans | 0 | mg | 0 mg |
| | Carbohidratos totales | 2.6 | g | 5.3 g |
| | Fibra Dietaria | 0,0 | g | 0,0 g |
| | Azúcares Totales | 2.7 | g | 5.4 g |
| | Azúcares Añadidos | 0 | g | 0 g |
| | Proteína | 0.2 | g | 0.4 g |
| | Sodio | 0.6 | mg | 1.2 mg |
| | Vitamina A | 0.60 | µg ER | 1.20 µg ER |
| | Vitamina C | 8.1 | mg | 16 mg |
| | Calcio | 10 | mg | 20 mg |
| | Hierro | 0.39 | mg | 0.78 mg |
| | Vitamina D | 0 | µg | 0 µg |
| | Zinc | 0.15 | mg | 0.30 mg |
| Datos del Fabricante | Elaborado por INVERSIONES FERTILE LAND S.A.S Medellín - Colombia, Carrera 65F #24-55. Teléfonos de contacto: Celular: 3195801699 www.surtipulpas.com | | | |
| Elaboró: Departamento de Calidad | | Aprobó: Gerencia / Luis Fernando Vélez | | |
| Fecha: 8/01/2025 | | | | |