

PULPAS DE FRUTA ASÉPTICAS Y CONGELADAS TIPO INDUSTRIAL

DESCRIPCION PULPAS DE FRUTA NO CONCENTRADAS	Producto pastoso o semifluido, no diluido, ni fermentado, de textura homogénea, obtenido por la extracción mecánica y el tamizado de la parte comestible de frutas frescas, sanas y maduras, clasificadas como no GMO (Organismo Genéticamente Modificado). Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y es empacado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto.									
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS PULPAS DE FRUTA NO CONCENTRADAS	BANANO	FRESA	GUANABANA	GUAYABA	GUAYABA ORGÁNICA	LULO	MANGO Convencional y orgánico	MARACUYÁ	MORA	UCHUVA
Variedad	Cavendish	Chandler, Camarrosa	Común	Rosada	Rosada (Psidium- Guajaba)	La Selva	Común / Hilacha	Amarillo	Castilla	Physalis Peruviana L.
°Brix (20 °C), refractómetro Bellingham RFM340+	Mín. 21.0	Mín. 6.5	Mín. 13.0	Mín. 8.0	Mín. 8.0	Mín. 7.5	Mín. 12.5	Mín. 12.5	Mín. 6.0	Mín. 12.0
Acidez, como % Ácido cítrico	0,55 - 0,65	0.50 - 1.10	0.50 - 1.30	0.50 - 0.90	0.50 - 0.90	1.30 - 2.30	0.30 - 0.65	3.00 - 5.00	1.80 - 2.90	1.30 - 1.70
Valor pH	4,2 - 4,3	3.3 - 3.6	3.0 - 4.0	3.5 - 4.2	3.5 - 4.2	2.8 - 3.4	3.7 - 4.3	2.6 - 3.0	2.8 - 3.5	3.5 - 3.8
% Sólidos insolubles	Mín. 50	Mín. 20	Mín. 30	Mín. 60	Mín. 40	Mín. 15	Mín. 40	Mín. 20	Mín. 20	Mín. 6.0 - 15.0
Puntos negros (#)	Máx. 20	No aplica	Máx. 20	No aplica	No aplica	Máx. 20	Máx. 20	Mín. 20	No aplica	No aplica
Tamaño de partícula en mm, máximo	0,5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
DESCRIPCION PULPAS DE FRUTA CONCENTRADAS	Producto pastoso, de textura homogénea cremosa, obtenido por la evaporación del agua de la pulpa de la fruta de la que procede, clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificado). Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y es empacado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto.									
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS PULPAS DE FRUTA CONCENTRADA	LULO		MANGO Convencional y orgánico		MARACUYÁ		MORA			
Variedad	La Selva		Común / Hilacha		Amarillo		Castilla			
°Brix (20 °C), refractómetro Bellingham RFM340+	Mín. 18.0		Mín. 27.5		Mín. 49.5		Mín. 13.0			
Acidez, como % Acido cítrico	3.20 - 4.20		0.50 - 1.20		11.00 - 16.00		3.10 - 5.50			
Valor pH	2.8 - 3.4		3.7 - 4.3		2.4 - 3.0		2.5 - 3.5			
% Sólidos insolubles	Mín. 20		Mín. 30		Mín. 20		Mín. 20			
Puntos negros (#)	Máx. 20		Máx. 20		Mín. 20		No aplica			
Tamaño de partícula en mm, máximo	0.5		0.5		0.5		0.5			
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	Color, sabor y olor característicos de la fruta									
<b>INGREDIENTES</b>	Frutas sanas, frescas y maduras con o sin adición de ácido ascórbico y/o cítrico.									
<b>USO</b>	Ingrediente utilizado para la preparación de productos industriales con contenido de fruta.									

**Revisó y validó:**

Nombre: Lina María Atehortua - Luz Dary Naranjo  
Cargo: Jefe Gestión Calidad- Jefe Negocios Internacionales  
Fecha: 31/07/2019

**Revision certificación:**

Nombre: Germán Ortiz Vasquez  
Cargo: Coordinador Sistema Gestión Integral  
Fecha: 31/07/2019

**Aprobó.**

Nombre: Robert Andres Sarmiento Ocampo  
Cargo: Gerente de Operaciones  
Fecha: 31/07/2019

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
TIPO DE PRODUCTO	ASÉPTICO	CONGELADO	MÉTODOS DE REFERENCIA
Rto mesófilos aerobios, ufc/g	<10	Máx. 800	ISO 4833:2003
Rto E.coli, ufc/g	<10	<10	ISO 4832:2006
Rto Esporas clostridium sulfito reductor, ufc/g	<10	<10	ISO 15213-2003
Rto Mohos, ufc/g	<10	Máx. 30	ISO 21527-2:2008
Rto Levaduras, ufc/g	<10	Máx. 200	ISO 21527-2:2008
Rto Estafilococo Aureus, ufc/100g	<100	<100	AOAC Método oficial 975.55
Salmonella ufc/g	Ausencia/g	Ausencia/g	IFU N° 11-1999-111
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria	-	AOAC Capítulo 17.6

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE	
Peso neto por unidad, Kg.	2, 5, 18, 20, 180, 200, 210, 220, 230, 250
Presentación	Una o doble bolsa de polietileno para producto congelado y bolsa aséptica y de polietileno para producto aséptico empacadas en tambor metálico cónico o cilíndrico o cuñete plástico o caja de cartón.
ETIQUETADO	Cada unidad tiene una etiqueta impresa con el nombre del producto, lista de ingredientes, fecha de producción y vencimiento, el lote, condiciones de almacenamiento, peso neto y bruto. Información sobre el país de origen y el procesador: nombre, dirección y teléfono.
VIDA ÚTIL - CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
Vida útil	12 ó 18 meses producto envasado en aséptico dependiendo de la pulpa y 24 meses producto envasado para congelación a excepción de <u>la fresa congelada y del maracuya congelado envasado en cuñetes que tienen 12 meses.</u>
Temperatura de almacenamiento	Temperatura ambiente no mayor de 30°C para producto aséptico y temperaturas entre -15°C y -18°C para producto congelado
Temperatura de transporte	El producto aséptico es transportado a temperatura ambiente producto y el producto congelado entre -15°C a -18°C

NORMATIVIDAD APLICABLE	
Resolución 2674 de 2013	
Resolución 3929 del 02 de octubre de 2013	