

NOMBRE Y MARCA DEL PRODUCTO	Pulpa de fruta pasteurizada y congelada variedades abajo mencionadas. Marca HIT®
REGISTRO SANITARIO	RSAV12I42814
COMPOSICIÓN	Frutas sanas, frescas y maduras de banano, fresa, guayaba, guanábana, lulo, mango, maracuyá, mora y naranja. Sin adición de conservantes.
DESCRIPCIÓN PULPAS DE FRUTA	Producto pastoso o semifluido, no diluido, ni fermentado, de textura homogénea, obtenido por la extracción mecánica de la parte comestible y tamizado 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.
USO	Ingrediente utilizado para la preparación de jugos, néctares, refrescos o batidos de fruta.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color, sabor y olor propios de la fruta o frutas de la cual proviene la pulpa

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS PULPAS DE FRUTA	BANANO	FRESA	GUANÁBANA	GUAYABA	LULO	MANGO ORGÁNICO	MANGO CONVENCIONAL	MARACUYÁ	MORA
Variedad	Cavendish	Chandler, Camarrosa	Común	Rosada	La Selva	Hilacha, Común	Hilacha, Común	Amarillo	Castilla
° Brix (20 °C), , refractómetro Bellingham RFM340+	Min. 21.0	Min. 6.5	Min. 13.0	Min. 8.0	Min. 7.5	Min. 12.5	Min. 12.5	Min. 12.5	Min. 6.0
Acidez, como % Acido cítrico	0,55 - 0,65	0.50 - 1.10	0.50 - 1.30	0.50 - 0.90	1.30 - 2.30	0.30 - 0.65	0.30 - 0.65	3.00 - 5.00	1.80 - 2.90
Valor pH	4,2 - 4,3	3.3 - 3.6	3.0 - 4.0	3.5 - 4.2	2.8 - 3.4	3.7 - 4.3	3.7 - 4.3	2.6 - 3.0	2.8 - 3.5
% Sólidos insolubles	Min. 50	Min. 20	Min. 30	Min. 60	Min. 15	Min. 40	Min. 40	Min. 20	Min. 20

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS MEZCLA DE PULPAS DE FRUTA	BANANO - MORA	BANANO - NARANJA	FRESA - MORA	MANGO - MARACUYÁ
Variedad	Cavendish . Castilla	Cavendish - Valencia	Chandler, Camarrosa - Castilla	Magdalena - Amarillo
° Brix (20 °C), , refractómetro Bellingham RFM340+	13.5 - 15.5	14.0 - 17.0	6.0 - 8.0	13.0 - 16.0
Acidez, como % Acido cítrico	1.20 - 1.90	0.50 - 0.90	1.30 - 2.00	1.80 - 2.80
Valor pH	3.4 - 4.0	3.7 - 4.1	3.0 - 3.6	3.0 - 3.6
% Sólidos insolubles	Min. 40	Min. 25	Min. 30	Min. 40

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	CONGELADO	MÉTODOS DE REFERENCIA
Recuento mesófilos aerobios, ufc/g	Máx. 800	ISO 4833:2003
Recuento E.coli, ufc/g	<10	ISO 4832:2006
Recuento Esporas clostridium sulfito reductor, ufc/g	<10	ISO 15213-2003
Recuento Mohos, ufc/g	Máx. 30	ISO 21527-2:2008
Recuento Levaduras, ufc/g	Máx. 200	ISO 21527-2:2008
Recuento Estafilococo aureus, ufc/100g	<100	AOAC Método oficial 975.55
Salmonella ufc/25 g	Ausencia	IFU N° 11-1999-111

TIPO Y UNIDAD DE EMPAQUE	
Peso neto por unidad, g.	90, 100, 120, 150, 200, 250, 396, 400, 500 y 1.000
Presentación	Bolsa bilaminada impresa o sin impresión o bolsa de polietileno sin impresión, embalada en caja de cartón o canastilla con o sin bolsa máster de polietileno de baja densidad
Etiquetado	El producto lleva impresa la siguiente información, ya sea en el empaque directamente o en la caja de cartón: El nombre del producto, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, el lote, condiciones de almacenamiento y peso neto. Información sobre el país de origen y el procesador: nombre, dirección y teléfono.
VIDA ÚTIL - CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
Vida útil comercial, días	365 días
Temperatura de almacenamiento	Temperatura entre -15°C y -18°C
Temperatura de transporte	El producto congelado es transportado entre -15°C a -18°C

CÓDIGO DEL PRODUCTO	PARA EMPAQUE CON IMPRESIÓN	PARA EMPAQUE SIN IMPRESIÓN
Primera fila	Fecha de vencimiento contada a partir de la fecha de producción: DD MMM AA	Nombre del producto: Pulpa...referencia (ej: Pulpa mango). Para pulpas en mezcla el nombre de las dos referencias mezcladas de mayor a menor contenido (ej: mango maracuyá), para pulpas ecológicas solo va el nombre de la referencia y la condición de orgánico (ej: mango orgánico). Peso: según la referencia empacada (ej: 150 g, 100 g, etc)
Segunda fila	Lote: LS AA MM DD-##	VENCE: DD MMM AA. Se debe colocar la palabra VENCE con el codificador
Tercera fila	-	Lote: LS AA MM DD- ## Hora producción: ## : ## (hora militar)
DD	Día expresado con dos dígitos	Día expresado con dos dígitos
MMM	Mes expresado con las tres primeras letras del nombre para la fecha de vencimiento	Mes expresado con las tres primeras letras del nombre para la fecha de vencimiento
MM	Mes expresado con dos dígitos para el lote	Mes expresado con dos dígitos para el lote
AA	Año expresado con los dos últimos dígitos	Año expresado con los dos últimos dígitos
L	Lote	Lote
S	Identifica el código del centro productor: NUTRIUM	Identifica el código del centro productor: NUTRIUM

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



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO PULPAS HORECA* Y RETAIL**
PULPAS DE FRUTA HIT®

E-NI-020
Versión: 02
Página: 6 de 6

FUENTE DE ALÉRGENOS	
Cereales que contienen gluten y sus productos	No
Crustáceos y sus productos	No
Huevos y sus productos	No
Pescado y sus productos	No
Leche y sus productos (incluida lactosa)	No
Maní y sus productos	No
Soya y sus productos	No
Nueces y sus productos	No
Sulfitos en concentraciones de 10 mg/Kg o mas expresado como SO ₂	No

* Retail: Pulpas distribuidas en supermercados

** HORECA: Pulpas distribuidas en hoteles, restaurantes y casinos o comedores industriales.