

	FICHA TECNICA PULPA DE FRUTA CONGELADA	CODIGO: FT-PF-01 VERSION: 001
---	---	--------------------------------------

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pulpa de piña congelada												
PAIS DE ORIGEN	Colombia												
FABRICANTE	PULPY FRUTTY S.A.S NIT: 901332938												
UBICACIÓN	Copacabana Antioquia, Autopista Norte Km 14 vereda el Noral												
LINEA DE ATENCIÓN	www.pulpy-frutty.com fuera de Colombia +57 3202184659 exportaciones@pulpy-frutty.com en Colombia +57 3113713809 ventas@pulpy-frutty.com												
PERMISO SANITARIO INVIMA (Colombia)	PSA-0001820-2018												
REGISTRO FDA (USA)	10883552890												
INGREDIENTES	Pulpa de fruta y acido ascórbico (antioxidante)												
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Alimento de textura sólida y homogénea, congelado para la conservación de sus características nutricionales, físicas, microbiológicas y sensoriales.												
REQUISITO MICROBIOLOGICO	<table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Valor máximo aceptable</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos y levaduras ufc/g o ml</td><td><3x10³</td></tr><tr><td>E. Coli ufc/g o ml</td><td><10</td></tr><tr><td>Salmonella /25 g o ml</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes /25 g o ml</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table> Nota: cumple con Resolución 1407 de 2022, Colombia			Parámetro	Valor máximo aceptable	Mohos y levaduras ufc/g o ml	<3x10 ³	E. Coli ufc/g o ml	<10	Salmonella /25 g o ml	Ausencia	Listeria monocytogenes /25 g o ml	Ausencia
Parámetro	Valor máximo aceptable												
Mohos y levaduras ufc/g o ml	<3x10 ³												
E. Coli ufc/g o ml	<10												
Salmonella /25 g o ml	Ausencia												
Listeria monocytogenes /25 g o ml	Ausencia												
PESTICIDAS	Cumple con Resolución 2906 de 2007, Colombia												
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: característico de la fruta Sabor y olor: fruta fresca Aspecto: solido												
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	<table><tr><td>Piña</td><td>Acidez mínima (% ácido cítrico) 0,3</td><td>°Brix mínimo 9</td></tr></table>	Piña	Acidez mínima (% ácido cítrico) 0,3	°Brix mínimo 9	Nota: cumple con Resolución 3929 de 2013, Colombia								
Piña	Acidez mínima (% ácido cítrico) 0,3	°Brix mínimo 9											
ALERGENOS	No contiene												
USOS	Elaboración de néctares, mermeladas, salsas, cremas, postres, jugos.												

	refrescos entre otros. Consumir antes de la fecha de vencimiento Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Manténgase en congelación a -18°C																																																			
PROCESO PRODUCTIVO	El producto pulposo se obtiene por desintegración y tamizado de la porción comestible de la fruta fresca, sana y madura, a la que se le agrega ácido ascórbico para evitar la oxidación, finalmente se envasa y congela a -18°C																																																			
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	- Tambor metálico con bolsa aséptica, bolsa de plástico, aro con sello de seguridad y etiqueta de identificación - Paquete x 100 g bolsa plástica, Paquete x 500 g bolsa plástica, Tambor metálico x 200/205 kg - Rotulado: contiene mínimo información de: nombre del producto, ingredientes, lote producción, fecha vencimiento, peso neto, fabricante y dirección, país, condiciones de almacenamiento																																																			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="3">DATOS DE NUTRICIÓN</th></tr><tr><th></th><th>Por 100 g</th><th>Por porción</th></tr><tr><td>Energía (kcal)</td><td>56</td><td>67</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>0,1 g</td><td>0,12 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>0,01 g</td><td>0,01 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>12 g</td><td>15 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>1,7 g</td><td>2 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>10 g</td><td>12 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>0,6 g</td><td>0,72 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>3 mg</td><td>3,6 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>8 µg ER</td><td>10 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0,5 mg</td><td>0,6 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>16 mg</td><td>19 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0,2 mg</td><td>0,24 mg</td></tr></table>	DATOS DE NUTRICIÓN				Por 100 g	Por porción	Energía (kcal)	56	67	Grasa total	0,1 g	0,12 g	Grasa saturada	0,01 g	0,01 g	Grasa trans	0 g	0 g	Carbohidratos totales	12 g	15 g	Fibra dietaria	1,7 g	2 g	Azúcares totales	10 g	12 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	0,6 g	0,72 g	Sodio	3 mg	3,6 mg	Vitamina A	8 µg ER	10 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	0,5 mg	0,6 mg	Calcio	16 mg	19 mg	Zinc	0,2 mg	0,24 mg
DATOS DE NUTRICIÓN																																																				
	Por 100 g	Por porción																																																		
Energía (kcal)	56	67																																																		
Grasa total	0,1 g	0,12 g																																																		
Grasa saturada	0,01 g	0,01 g																																																		
Grasa trans	0 g	0 g																																																		
Carbohidratos totales	12 g	15 g																																																		
Fibra dietaria	1,7 g	2 g																																																		
Azúcares totales	10 g	12 g																																																		
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																		
Proteína	0,6 g	0,72 g																																																		
Sodio	3 mg	3,6 mg																																																		
Vitamina A	8 µg ER	10 µg ER																																																		
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																		
Hierro	0,5 mg	0,6 mg																																																		
Calcio	16 mg	19 mg																																																		
Zinc	0,2 mg	0,24 mg																																																		
VIDA UTIL	8 meses																																																			
FECHA VENCIMIENTO	Este es identificado con sus datos de expiración así: día (números), mes (letras) y año (números)																																																			
LOTE	Este es identificado con números y letras																																																			
ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura de congelación -18°C. No almacenar cerca de productos diferentes a frutas.																																																			
TRANSPORTE	Es transportado en tambores metálicos, canastillas, bolsas o cajas, en congelación a -18°C																																																			

Realizo: Ingeniero de Alimentos
Jefe de calidad

Aprobó: Gerencia
PCQI

ENGLISH LANGUAGE



TECHNICAL DATA SHEET
FROZEN FRUIT PULP

CODE: FT-PFC-01
VERSION: 001

DENOMINATION	Frozen fruit Pulp: Pineapple												
COUNTRY	Colombia												
MANUFACTURER NAME	PULPY FRUTTY S.A.S NIT: 901332938												
LOCATION ADDRESS	Copacabana Antioquia, Autopista Norte Km 14 vereda el Noral												
CONTACT US	www.pulpy-frutty.com International +57 3202184659 exportaciones@pulpy-frutty.com Colombia +57 3113713809 ventas@pulpy-frutty.com												
INVIMA REGISTRATION (Colombia)	PSA-0001820-2018												
FDA REGISTRATION (USA)	10883552890												
INGREDIENTS	Fruit pulp, ascorbic acid (antioxidant)												
PRODUCT DESCRIPTION	Food with a hard texture and homogeneous, frozen product to conservation its nutrition characteristics, physical, microbiologic, and sensory												
CHARACTERISTIC MICROBIOLOGIC	<table><tr><th>Characteristics</th><th>Specification maximum</th></tr><tr><td>molds and yeasts ufc/g</td><td><3x10³</td></tr><tr><td>E. Coli ufc/g</td><td><10</td></tr><tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negative</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes /25 g</td><td>Negative</td></tr></table> Note: meets the maximum levels of colombian Resolution 1407, year 2022			Characteristics	Specification maximum	molds and yeasts ufc/g	<3x10 ³	E. Coli ufc/g	<10	Salmonella /25 g	Negative	Listeria monocytogenes /25 g	Negative
Characteristics	Specification maximum												
molds and yeasts ufc/g	<3x10 ³												
E. Coli ufc/g	<10												
Salmonella /25 g	Negative												
Listeria monocytogenes /25 g	Negative												
PESTICIDES	Meets with Colombian Resolution 2906, year 2007												

CHARACTERISTIC SENSORY	Color: characteristic of this fruit Flavor: fresh fruit Appearance: solid																																			
PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS	Pineapple	Acidity minimum (% citric acid) 0,3	°Brix minimum 9																																	
	Note: meets with Colombian Resolution 3929, year 2013																																			
ALLERGEN INFORMATION	Not contain																																			
USES	Product used to prepare nectar, jam, sause, ice cream, desserts, soft drinks and other fruit application. Consume before the expiration date. After opening consume immediately stay frozen																																			
MODE OF PRODUCTION	The pulpy product is obtained by disintegration and sieving the edible portion of fresh, healthy, and ripe fruit, which Is added acid ascorbic to prevent oxidation, finally it's packed and frozen at -18°C																																			
PACKING AND PRESENTATION	- Metal drum, aseptic bag, plastic bag, security seal and identification label - Pack x 100 g plastic bag, Pack x 500 g plastic bag, Metal drum x 200/250 kg - Labeling: contains minimum information regarding: producto name, ingredients, production lot, best before, net weight, manufacturer and address, country, storage condition																																			
NUTRITION FACTS	<table><tr><th colspan="2">NUTRITION FACTS</th></tr><tr><th rowspan="2">Calories (kcal)</th><th>to 100 g</th></tr><tr><th>56</th></tr><tr><td>Total Fat</td><td>0,1 g</td></tr><tr><td>Saturated Fat</td><td>0,0 g</td></tr><tr><td>Trans Fat</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Total Carbohydrate</td><td>12,4 g</td></tr><tr><td>Dietary Fiber</td><td>2 g</td></tr><tr><td>Total Sugars</td><td>9,8 g</td></tr><tr><td>Added Sugars</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Protein</td><td>0,6 g</td></tr><tr><td>Sodium</td><td>3 mg</td></tr><tr><td>Vitamin A</td><td>8 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamin D</td><td>0 µg</td></tr><tr><td>Iron</td><td>0,5 mg</td></tr><tr><td>Calcium</td><td>16 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0,2 mg</td></tr></table>			NUTRITION FACTS		Calories (kcal)	to 100 g	56	Total Fat	0,1 g	Saturated Fat	0,0 g	Trans Fat	0 g	Total Carbohydrate	12,4 g	Dietary Fiber	2 g	Total Sugars	9,8 g	Added Sugars	0 g	Protein	0,6 g	Sodium	3 mg	Vitamin A	8 µg ER	Vitamin D	0 µg	Iron	0,5 mg	Calcium	16 mg	Zinc	0,2 mg
NUTRITION FACTS																																				
Calories (kcal)	to 100 g																																			
	56																																			
Total Fat	0,1 g																																			
Saturated Fat	0,0 g																																			
Trans Fat	0 g																																			
Total Carbohydrate	12,4 g																																			
Dietary Fiber	2 g																																			
Total Sugars	9,8 g																																			
Added Sugars	0 g																																			
Protein	0,6 g																																			
Sodium	3 mg																																			
Vitamin A	8 µg ER																																			
Vitamin D	0 µg																																			
Iron	0,5 mg																																			
Calcium	16 mg																																			
Zinc	0,2 mg																																			
SHELF LIFE	8 months																																			

BEST BEFORE	this is identified with its expiration date as follows: day (numbers), month (letters), year (numbers).
LOTE	The lot is identified with number and letters
STORAGE	Store at freezing temperature -18°C. Don't store the fruit pulp with products other than fruit
TRANSPORTATION	The product is transported in metal drums, baskets, bags or boxes, frozen at -18°C.

Elaborated by: Food Engineer Quality manager	Aproved by: Management PCQI
---	--------------------------------

Pulpy Frutty S.A.S.