NOMBRE DEL PRODUCTO	Néctar "de" Según la resolución 3929 del 02 de octubre de 2013

DESCRIPCION FISICA (incluye proceso de elaboración del producto en forma descriptiva)

Según la resolución 3929 del 02 de octubre de 2013 (min. Salud) Producto sin fermentar, elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificados o no, o la mezcla de estos, adicionado de agua, aditivos permitidos, con o sin adición de azúcares, miel, jarabes, o edulcorantes o una mezcla de estos.

El proceso de elaboración:

1. **Recepción:** Se recibe la materia prima e insumos, aplicando los criterios de aceptación o rechazo y disposición del producto según el caso.
2. **Selección y Clasificación:** Se escoge y se cataloga la fruta de acuerdo a ficha técnica específica. Se clasifica teniendo en cuenta grado de madurez.
3. **Lavado y desinfección:** La fruta se sumerge en un tanque de inmersión con agua potable para remover la suciedad, luego se introduce una solución de agua con desinfectante a una concentración de hipoclorito de sodio de 40 ppm durante 15 minutos. NO A TODAS LAS FRUTAS SE LES REALIZA ESTA ETAPA.
4. **Pelado:** Se retira de la fruta la parte de la epidermis y el pedúnculo.
5. **Escaldado** La fruta se pasa por agua caliente teniendo en cuenta que la temperatura y el tiempo varía dependiendo la fruta. NO TODAS LAS FRUTAS SE ESCALDAN.
6. **Despulpado:** Se separa la pulpa de la semilla y otros desechos introduciéndola en la despulpadora previamente lavada y desinfectada.
7. **Formulación y pesaje:** Se calculan y miden los ingredientes dependiendo el peso de la pulpa y los grados brix de la fruta.
8. **Calentamiento:** La mezcla de agua, 90% de azúcar y pulpa, se lleva a 40 °C y se adiciona la gelatina sin sabor, se deja reposar por 30 minutos.
9. **Filtrado:** Se retiran las partículas no deseadas pasando la mezcla clarificada por filtros o lienzos
10. **Pasterización**: Se hace a 70 °C por 5 minutos, Al alcanzar temperatura de 60 ºC, mezclar el 10% restante del azúcar y el CMC en seco y adicionar para disolver.
11. **Llenado:** Se adiciona el néctar a recipientes estériles y se sellan.
12. **Enfriamiento:** se realiza choque térmico al producto envasado y sellado.
13. **Etiquetado:** Se rotula de acuerdo a la resolución 5109 del 2005
14. **Almacenamiento:** Se mantienen las condiciones de refrigeración de 0 a 4 °C

COMPOSICIÓN (Ingredientes, en orden decreciente m/m)

Ingredientes

- Agua
- Pulpa de fruta
- Azúcar
- Gelatina sin sabor 0,4% (en relación al peso de la pulpa)

- Carboximetil celulosa 0,08% (en relación al peso de la pulpa diluida)

"El porcentaje de ingredientes, se realiza teniendo en cuenta los brix de las frutas y del producto final"

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITOS	PARAMETROS MÍNIMO
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	10,0
PH a 20°C	2,5
Acidez titulable expresada con ácido cítrico en %	0,2

Según la resolución 3929 del 02 de octubre de 2013

CARACTERISTICAS MICROBIÓLOGICAS

n = Numero de Muestras
m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
< = se lee menor que.

Producto	Requisitos	Parámetro			
		n	m	M	C
Néctares de fruta pasteurizados	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g o ml	5	500	800	1
Recuento E Coli ufc/g o ml		5	< 10	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml		5	100	200	1
Néctares de frutas sometidos a proceso de esterilidad comercial	Microorganismos aerobios y anaerobios	5	Prueba de esterilidad comercial: no debe presentar crecimiento bacteriano		

Según la resolución 3929 del 02 de octubre de 2013

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Son líquidos libres de materias y sabores extraños. Deben poseer color uniforme y olor semejante al de la fruta.

Según resolución 3929 de 2013

TIPO DE CONSERVACIÓN (medio ambiente, congelada, refrigerada)

- Manténgase en Refrigeración T (4°C).

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO

- Debe cumplir las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas especificadas en esta ficha técnica.
- Los envases deben cumplir las especificaciones de la ficha técnica específica, al igual que las etiquetas. El envase debe permitir un sellado hermético según los requerimientos del producto.
- Se rechaza producto abombado.
- Debe cumplir con los ° Brix finales (de acuerdo en lo que se haya planeado en la formulación).
- Cuando el producto haya cumplido la fecha de caducidad se dispondrá según lo establecido en esta ficha.

DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Criterios retorno, reproceso, otros usos, eliminación)

- **Criterios de retorno:** Mas °Brix de lo estipulado.
- **Criterios de reproceso:** No aplica.
- **Otros usos:** se le da tratamiento para desecho orgánico dependiendo de los resultados microbiológicos que se le realicen si están por debajo de M se utilizan para bio insumos, el envase se podría reutilizar (Usos diferentes a la producción de alimentos para el consumo humano).
- **Eliminación:** Ante presencia de sabores y olores extraños, vencimiento del producto y análisis microbiológico por encima de M.

FORMAS DE CONSUMO (incluye porción recomendada) Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Formas de consumo

- Acompañado de otro alimento.
- Bebida refrescante

Consumidores potenciales

- Consumidores: apto para cualquier edad.

Porción recomendada:

- para cada persona 500 ml.

VIDA UTIL ESTIMADA

- 15 días a partir de su elaboración ya que es un producto 100% natural.

CONTROLES ESPECIALES DURANTE SU ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y VENTA

- Conserve en refrigeración.

- Verificar el estado del envase y la tapa que esté bien sellada.
- Almacénese en un lugar libre de humedad.
- Verificar la fecha de vencimiento.
- Después de abrirse consumirlo en el menor tiempo

PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE ENVASE O EMPAQUE

- Envase plástico polipropileno
- presentaciones de 500 ml y 1000 ml.
- se transporta en canastillas plásticas de 35 unidades en cada una.

INFORMACION REQUERIDA EN LA ETIQUETA (composición nutricional, otros)

(según la resolución 5109 de 2005)

- Nombre del producto
- Lote
- Instrucciones de uso
- Peso
- Características de conservación y almacenamiento
- Registro sanitario
- Los néctares de frutas se designarán con la palabra "Néctar de..." seguido del nombre de la fruta utilizada.
- El producto elaborado con dos o más frutas debe aparecer en el rótulo el nombre de las frutas utilizadas.
- Los néctares de frutas podrán llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico.
- La tabla nutricional depende de la fruta que se utilice.
- Las exigidas en la resolución 3929 del 02 de octubre de 2013.

LUGAR DE ELABORACION:

Producto elaborado en la planta de frutas y hortalizas ubicada en el Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal. Kilómetro 5 vía Espinal – Ibagué.