

**CLIENTE:
INSTITUCIONAL****FECHA ACTUALIZACIÓN
MAYO / 2019****CÓDIGO: 57****PAGINAS 9****1. NOMBRE DEL PRODUCTO**

REFRESCOS TETRAPACK 200 ml VARIEDADES: FRESA, MORA Y MANGO.

2. MARCA COMERCIAL**3. NOMBRE DEL FABRICANTE**

PULPAFRUIT S.A.S

NIT: 800164351-6

Dirección: Calle 18 sur # 28-42 Barrio Santander, Bogotá D.C.

Teléfono: (57) 7270783.

4. REGISTRO SANITARIO

RSAD12I87813

5. ORIGEN

Colombiano

6. DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto obtenido por mezcla de agua, azúcar, pulpa, estabilizante, ácido cítrico, ácido ascórbico, saborizante y colorantes permitidos. Sometido a proceso de ultra pasterización y envasado aséptico en tetra pack.

7. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE GENÉRICO	NOMBRE ESPECÍFICO	*DMU (DOSIS MAXIMA DE USO)
AGUA	AGUA	N/A
EDULCORANTE	AZUCAR	N/A

	FICHA TÉCNICA	ID-FT-001
		Versión: 02

FRUTA	PULPA DE FRESA PULPA DE MORA PULPA DE MANGO	N/A
ACIDULANTE	ACIDO CITRICO	N/A
ESTABILIZANTE	GOMA XANTHAN	N/A
ANTIOXIDANTE	ACIDO ASCORBICO	N/A
SABORIZANTE	SABOR IDENTICO AL NATURAL	N/A
COLORANTE	ROJO No 40 (ALLURA) – Refresco fresa ROJO No 5 (CARMOISINA) – Refresco mora AMARILLO No 6 - Refresco mango	N/A

*Los valores DMU son tomados de Codex Stan 192-1995.

8. POSIBLES COMPONENTES ALERGÉNICOS, SENSITIVOS, ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM) Y METALES PESADOS PRESENTES EN LOS INSUMOS

8.1 Posibles alérgenos: No contiene.

8.2 Posibles productos que pueden generar intolerancias: No contiene.

8.3 Posibles Organismos genéticamente modificados (OGM): No contiene.

8.4 Posibles metales pesados presentes en los insumos: Cobre, cadmio, hierro, arsénico, plomo, aluminio, sulfitos, sulfatos, mercurio, cloruros, metales pesados.

9. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, TOXICOLOGICAS Y CONTENIDO MÁXIMO DE METALES PESADOS DEL PRODUCTO TERMINADO.

9.1 ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Característico a la variedad de la fruta
OLOR	Característico a la fruta según la variedad
SABOR	Característico a la fruta según la variedad
TEXTURA	Líquido uniforme, libre de material extraño.

9.2 FISICOQUÍMICOS A 20° C.

REFERENCIA	° BRIX	pH	* % ACIDEZ
Refresco con fruta	10 - 12	2.9 – 3.3	0.35 – 0.40

* Acidez expresada como ácido cítrico.

9.3 MICROBIOLÓGICAS

Es sometida a procesos de esterilidad comercial, cumpliendo con la prueba de esterilidad comercial: Se incuban en sus envases originales dos (2) muestras a 35°C +/- 2°C y dos (2) muestras a 55°C +/- 2°C durante 10 días, al cabo de los cuales no se presenta crecimiento microbiano. El producto cumple con las siguientes características microbiológicas:

PARAMETRO (Unidades)	VALOR DE REFERENCIA	METODO DE DETERMINACIÓN
Crecimiento en Aerobiosis a 35°C	Ausente	NTC 4433:2015
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°C	Ausente	NTC 4433:2015
Crecimiento en Aerobiosis a 55°C	Ausente	NTC 4433:2015
Crecimientos en Anaerobiosis a 55°C	Ausente	NTC 4433:2015

9.4 CONTENIDO MÁXIMO DE METALES PESADOS EN PPM

No aplica, se toma como referencia los límites máximos de contaminantes para frutas procesadas según Resolución 3929 de 2013.

10. FORMA DE CONSUMO, USO PREVISTO, NO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Bebida preparada para consumo directo como acompañamiento para cualquier comida. Este producto es apto para todo tipo de personas. No utilice este producto para labores domésticas, como combustible, ni como crema facial o capilar.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Se recomienda almacenar el producto a temperatura ambiente de 20°C +/- 2°C en un lugar limpio y fresco, protegido de la luz y lejos de contaminantes físicos o químicos como detergentes, plaguicidas, condimentos, productos perfumados, entre otros que puedan transferirle aromas o sabores. En estas condiciones la vida útil es de 12 meses a partir de la fecha de producción.

12. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE EMPAQUE.

Envase tetra pack por 200 ml, impreso con la información exigida por la resolución 333 de 2011 del Ministerio de protección social.



PRODUCTO	PESO NETO	PESO BRUTO
Refresco Tetrapak	208,4g	216.4 g

13. TABLA NUTRICIONAL

FRESA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

Tamaño por porción / Serving size 1 vaso 200 ml (6,67 fl oz)

Porciones por envase / Serv. per container 1

Cantidad por porción / Amount per serving

Calorías / Calories 80 **Calorías de grasa / Calories from fat** 0

% Valor Diario* / % Daily Value*

Grasa Total / Total Fat 0 g **0%**

Grasa Saturada / Saturated Fat 0 g **0%**

Grasa Trans / Trans Fat 0 g **0%**

Colesterol / Cholesterol 0 mg **0%**

Sodio / Sodium 0 mg **0%**

Carbohidrato Total / Total Carb. 21 g **7%**

Fibra dietaria / Dietary Fiber 0 g **0%**

Azúcares / Sugars 21 g

Proteína / Protein 0 g **0%**

Vitamina / Vitamin A 0% Vitamina / Vitamin C 0%

Calcio / Calcium 0 % Hierro / Iron 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. / Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower, depending on your calorie needs.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 mg
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

MANGO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

Tamaño por porción / Serving size 1 vaso 200 ml (6,67 fl oz)

Porciones por envase / Serv. per container 1

Cantidad por porción / Amount per serving

Calorías / Calories 80 **Calorías de grasa / Calories from fat** 0

% Valor Diario* / % Daily Value*

Grasa Total / Total Fat 0 g **0%**

Grasa Saturada / Saturated Fat 0 g **0%**

Grasa Trans / Trans Fat 0 g **0%**

Colesterol / Cholesterol 0 mg **0%**

Sodio / Sodium 0 mg **0%**

Carbohidrato Total / Total Carb. 21 g **7%**

Fibra dietaria / Dietary Fiber 0 g **0%**

Azúcares / Sugars 21 g

Proteína / Protein 0 g **0%**

Vitamina / Vitamin A 0% Vitamina / Vitamin C 0%

Calcio / Calcium 0 % Hierro / Iron 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. / Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower, depending on your calorie needs.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 mg
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

MORA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

Tamaño por porción / Serving size 1 vaso 200 ml (6,67 fl oz)

Porciones por envase / Serv. per container 1

Cantidad por porción / Amount per serving

Calorías / Calories 80 Calorías de grasa / Calories from fat 0

% Valor Diario* / % Daily Value*

Grasa Total / Total Fat 0 g **0%**

Grasa Saturada / Saturated Fat 0 g **0%**

Grasa Trans / Trans Fat 0 g **0%**

Colesterol / Cholesterol 0 mg **0%**

Sodio / Sodium 40 mg **2%**

Carbohidrato Total / Total Carb. 21 g **7%**

Fibra dietaria / Dietary Fiber 0 g **0%**

Azúcares / Sugars 21 g

Proteína / Protein 0 g **0%**

Vitamina / Vitamin A 0% Vitamina / Vitamin C 0%

Calcio / Calcium 2 % Hierro / Iron 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. / Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower, depending on your calorie needs.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 mg
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

14. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

El producto está identificado por un lote de producción compuesto por doce caracteres, así:

Posición 1 y 2: número del cliente (numérico)
Posición 3, 4, 5 y 6: número del producto (numérico)
Posición 7 y 8: mes de fabricación (numérico)
Posición 9 y 10: día de fabricación (numérico)
Posición 11 y 12: año de fabricación (numérico)

Fecha de vencimiento, la cual está declarada con la palabra vence o abreviatura ven, codificada así:

Día: Corresponde al día en el que se realiza el producto. (Dos dígitos numéricos).

Mes: Corresponde al mes en el que se cumple la vida útil del producto. (Dos dígitos numéricos).

Año: Corresponde al año en el que se cumple la vida útil del producto. (Cuatro dígitos numéricos).

A su vez, el producto cuenta con lista de ingredientes, fecha de vencimiento, peso neto y demás información exigida por la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 del 2011 del Ministerio de la Protección Social.

15. ESPECIFICACIONES DE CONSERVACIÓN PARA EL CONSUMIDOR.

Este producto debe conservarse a temperatura ambiente (20°C +/- 2) libre de humedad, lejos de focos de contaminación que puedan alterar las características del mismo. Después de abierto refrigérese y consumase en el menor tiempo posible.

16. CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto es transportado en vehículos que cumplen con la normatividad legal vigente para el transporte de alimentos y las condiciones higiénicas requeridas según la resolución 2674 del 2013.

17. PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES

En caso de evidenciarse producto en mal estado, absténgase de su consumo y repórtelo de inmediato.

18. LEGISLACIÓN APLICADA

Resolución 2674 de 2013.

Resolución 3929 de 2013.

Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Resolución 333 del 2011 del Ministerio de la Protección Social.

Lista oficial de alérgenos de la unión internacional de sociedades de inmunología. *Versión 2007*

19. DIAGRAMA DE PROCESO

ETAPA
Recepción de Pulpa Congelada y/o concentrados de fruta
Recepción de Otros Ingredientes
Pesaje
Cargue
Homogenización
UHT
Envasado
Embalaje
Almacenamiento
Distribución

20.CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS					
Fecha	Versión	Motivo	Solicita	Autoriza	Realiza
Nov 2018	ID-E-01-V1	Actualización, creación ficha técnica nuevo producto.	Comité HACCP	Jennie Ramírez	Wendy Garnica
Mayo 2019	ID-FT-001 Versión: 02	Actualización estructura ficha técnica, cambio de logo, adición imagen, tabla nutricional y peso producto.	Comité HACCP / Área comercial	Jennie Ramírez	Anyelalbery Murillo

ELABORÓ:
Ing. Efraín Guataquira



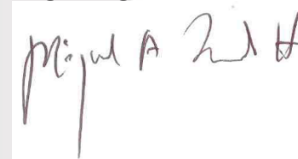
CARGO:
Jefe Investigación y Desarrollo

REVISÓ:
Jennie Ramírez



CARGO:
Jefe calidad

APROBÓ:
Ing. Miguel Zarrate



CARGO:
Gerente de planta.