CENTRO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL DE CARTAGO - CTA	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO LICOR de MARACUYA**	PROGRAMA PRODUCCIONNAGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA **F.T. BPM**	
Preparado por: NANCY BETANCOURTH BADOS	Aprobado por:	Fecha: OCTUBRE DE 2023	Versión 2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LICOR DE MARACUYA**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Delicioso licor artesanal elaborado con Pulpa de Maracuyá concentrado, cultivados y seleccionados en el MUNICIPIO DE ANSERMANUEVO - VALLE DEL CAUCA. Perfecto para tomar sólo o muy frío con hielo, o en la elaboración de innumerables cócteles. Es un licor de consistencia fluida obtenido del destilado de pulpa de maracuyá, teniendo consigo un exquisito sabor y aroma.
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en el aula taller ubicado en la carrera 8 # 6 - 33 a una altitud de 953 m.s.n.m. del Municipio de Ansermanuevo en el Valle del Cauca Sus tierras se reparten en 89 km² de piso cálido; 200 en medio y 19 en frío.
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	BOTELLA VIDRIO x 750cc TETRAPACK x 500 CC
ANALISIS QUIMICO DEL MARACUYA	**COMPONENTES** — **100 ml DE JUGO** Calorías — 53,0 cal Proteínas — 0,67 g Grasa — 0,05 g Carbohidratos — 13,72 g Fibra — 0,17 g Ceniza — 0,49 g Calcio — 3,8 mg Fósforo — 24,60 mg Hierro — 0,36 mg Vitamina A — 2410,0 mg Niacina — 2,24 mg Vitamina C (Ácido ascórbico) — 20,0 mg
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	**NORMA DEL CODEX PARA LOS LICORES DE FRUTAS** **(CODEX** Decreto 1686 de 2012) Según la Norma 708 dada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (Icontec), (1991), se le da el nombre de licor de fruta a la bebida proveniente de mosto de frutas frescas, distintas de uva, sometidas al proceso de fermentación alcohólica, que ha sufrido procesos semejantes a los exigidos para los vinos
TIPO DE CONSERVACION	De 6 - 8º C
TIPOS DE ALIMENTOS	NO PERECEDERO
GRUPO DE ALIMENTOS	ALCOHOL, DE GRADO ALIMENTICIO
VIDA UTIL	INDEFINIDO o hasta añejar

CONSEDERACIONES DE MANEJO	Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente
MODO DE CONSUMO	Solo o Acompañado de cristales de hielo mezclado con vodka.
DESTINO FINAL	comercialización
IMPRESOS	Fecha de producción, No. De lote, Lista de Ingredientes, Contenido Neto, Marca Comercial, Nombre y Domicilio Fiscal del Fabricante, Denominación del Producto

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Olor	Amarillo Brillante característico del maracuyá.
Color	Característico.
Sabor	Característico.
Textura	Fluida
GL	12%
ª BRIX	18
Ph	3,5 – 3,8





CENTRO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL DE CARTAGO - CTA	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO LICOR de MORA**	PROGRAMA PRODUCCIONNAGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA **F.T. BPM**	
Preparado por: NANCY BETANCOURTH BADOS	Aprobado por:	Fecha: OCTUBRE DE 2023	Preparado por: NANCY BETANCOURTH BADOS

FORMULACION: BASE DE CALCULO 10 LITROS	**MATERIA PRIMA / INSUMO**	**PORCENTAJE (%)**
	PULPA DE MARACUYA	100%
	LEVADURA	5%
	AZUCAR	40%

PROCEDIMIENTO

El procedimiento consiste en la. fermentación del **DE MARACUYA** natural mediante dos levaduras, que **se** adicionan al zumo secuencialmente, dando lugar a dos diferentes fases en las que **se** separa la producción de productos aromáticos y saborizantes de la formación de etanol.

A partir de la obtención de pulpa de maracuyá se lleva a un recipiente plástico y se le agrega el 40 % de azúcar homogenizando La mezcla con 5 grs de levadura seca previamente activada se procede a colocar una manguera para su perfecta gasificación y clarificación, se deja por espacio de 45 a 60 días en lugar fresco y oscuro para el proceso de maduración



El **maracuyá** es un fruto que proviene de la planta trepadora Passiflora. Este alimento, originario de la Amazonia, es considerado gastronómicamente una fruta exótica debido a su especial sabor ácido y agridulce. Se puede consumir el maracuyá de diferentes maneras: en jugos, jaleas, mermeladas, licores, postres, concentrados, infusiones, refrescos, siropes o comerlo directamente como fruta [1].

El maracuyá es rico en nutrientes como la vitamina A, vitamina C, potasio, fósforo y magnesio. Además, contiene flavonoides que lo vuelven efectivo para disminuir las cifras de colesterol en sangre [12]. También se le han atribuido propiedades como un leve efecto diurético y efectos sedantes y relajantes beneficiosos para el sistema nervioso [12].

Existen diferentes tipos de maracuyá que se cultivan en diferentes climas y suelos. Las dos variedades más comunes son el maracuyá amarillo y el morado. El maracuyá amarillo pesa más que el morado [1].