AJE COLOMBIA	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** **BEBIDA HIDRATANTE**	CÓDIGO: FTP-ACA-20 FECHA DE APORBACIÓN: 05 de Junio de 2015 N° DE EDICIÓN: 03 PÁGINA: 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	BEBIDA HIDRATANTE SPORADE
NOMBRE COMERCIAL	SPORADE
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Envase PET: 500 ml
REGISTRO SANITARIO N.	RSAE19I12409
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Agua tratada, azúcar, dextrosa, ácido cítrico (Acidulante), sabor frutas tropicales o mandarina idéntico al natural (Saborizante), citrato de sodio, cloruro de sodio y fosfato mono plástico (Sales), goma arábiga y éster de glicerol de colofonia de madera (Estabilizantes), Rojo N°40 (Colorante artificial) ,Osmolaridad 200-320 mOsm/L, Sodio 20 mEg/L, Cloruro 11 mEg/L, Potasio 3 mEg/L.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor, olor y color característicos, buena apariencia y no presenta partículas extrañas
VIDA ÚTIL ESPERADA	Ciento ochenta días (180) a temperatura ambiente
PORCIÓN RECOMENDADA	No aplica
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo directo - Agítese antes de consumir Destinado a todo tipo de personas – Todo público
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACION	El producto elaborado deberá ser almacenado bajo techo, y alejado de cualquier fuente de calor. Algunos cambios físicos son causados por el calor, la luz solar directa y los cambios bruscos de temperatura. Los productos terminados deben ser almacenados ordenadamente en plataformas, colocadas de tal forma que circules el aire, se debe hacer una correcta rotación del producto, de tal manera que este conserve sus características naturales. Consérvese en lugares limpios, frescos, secos y bajo sombra. Consumir preferentemente antes de ver envase y/o tapa.
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE PRIMARIO	Botella plástica PET: Envase fabricado en diferentes formas y capacidades con una resina de tereftalato de polietileno, a partir de preformas elaboradas por inyección soplado, cuyas características especiales como alta resistencia, baja permeabilidad y no-toxicidad lo hacen apto para contener bebidas.

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Angela Moreno	Diana Gómez	Ing. Fabio Fernández

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO **AGUA POTABLE TRATADA**	CÓDIGO: FTP-PLL-02 FECHA DE APROBACIÓN: 08 de Septiembre de 2017 N° DE EDICIÓN: 02 PÁGINA: 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUA POTABLE TRATADA
NOMBRE COMERCIAL	AGUA SIN GAS POOL
IMAGEN DEL PRODUCTO	
FABRICANTE	**H Y E DRINKS DE COLOMBIA S.A.S.** Autopista norte – Vereda San Andrés. Peaje El Trapiche. Girardota – Antioquia, Colombia. Teléfono: 034 - 5603960 Línea gratuita Nacional: 018000423608. Página web: www.gaseosaspool.com
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Envase PET: 300 ml, 600 ml, 1000 ml.
REGISTRO SANITARIO N.	RSAA19I25613
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Agua potable tratada con sabor a agua mineral bajo los estándares más exigentes de calidad y tecnología de punta empleando métodos de floculación, filtración y purificación; con procesos de microfiltración, osmosis inversa y ozonización, tratamientos que aseguran una bebida de alta calidad y pureza. Libre de microorganismos.
INGREDIENTES	Agua Potable Tratada.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor, olor y color característicos, buena apariencia y no presenta partículas extrañas
PORCIÓN RECOMENDADA	No aplica
VIDA ÚTIL	Ciento cincuenta días (150) a temperatura ambiente

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO **AGUA POTABLE TRATADA**	CÓDIGO: FTP-PLL-02 FECHA DE APROBACIÓN: 08 de Septiembre de 2017 N° DE EDICIÓN: 02 PÁGINA: 2

TIPO DE TRATAMIENTO	Métodos de floculación, filtración y purificación; con procesos de microfiltración, osmosis inversa y ozonización.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo directo Destinado a todo tipo de personas – Todo público – Después de abierto consumase en el menor tiempo posible
NORMATIVIDAD Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES	Resolución 2674 de 2013 Decreto Reglamentario 3075 de 1997 Resolución Número 012186 de 1991 Resolución Número 2115 de 2007 Res. 5109 Etiquetado y rotulado Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional NTC 3525 Agua Envasada
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACION	El producto elaborado deberá ser almacenado bajo techo, y alejado de cualquier fuente de calor. Algunos cambios físicos son causados por el calor, la luz solar directa y los cambios bruscos de temperatura. Los productos terminados deben ser almacenados ordenadamente en plataformas, colocadas de tal forma que circules el aire, se debe hacer una correcta rotación del producto, de tal manera que este conserve sus características naturales. Consérvese en un lugar fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE PRIMARIO	Botella plástica PET: Envase fabricado en diferentes formas y capacidades con una resina de tereftalato de polietileno, a partir de preformas elaboradas por inyección soplado, cuyas características especiales como alta resistencia, baja permeabilidad y no-toxicidad lo hacen apto para contener bebidas.

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Coordinador de Calidad H Y E Drinks De Colombia S.A.S.	Jefe de Calidad H Y E Drinks De Colombia S.A.S.	Gerente de planta H Y E Drinks De Colombia S.A.S.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO **AGUA POTABLE TRATADA**	CÓDIGO: FTP-PLL-02 FECHA DE APROBACIÓN: 08 de Septiembre de 2017 N° DE EDICIÓN: 02 PÁGINA: 3

Nombre:	BEBIDA CON JUGO DE FRUTA O PULPA DE FRUTA SABORES TROPICAL, MORA, MANGO.
Marca Comercial:	California
Registro Sanitario:	RSA-000334-2015
Descripción del producto:	Bebida obtenida a través de la adición de pulpa de fruta, agua, azúcar, edulcorantes, edulcorantes, ácidos, estabilizantes y aditivos permitidos. El producto es sometido a un proceso térmico para la conservación adecuada, para luego ser empacada en envases asépticos.
Composición Cualitativa	**Mango:** Agua, pulpa de mango, azúcar, acidulante, estabilizante, antioxidante, edulcorante artificial. **Mora**: Agua, azúcar, pulpa de mora, acidulante, estabilizante, saborizante artificial, colorantes artificiales permitidos. **Tropical:** Agua, azúcar, pulpa mixta de fruta: (piña, naranja, banano), acidulante, antioxidante, regulador de la acidez, estabilizante pectina, saborizante artificial, colorante artificial permitido, edulcorante artificial.

PORCENTAJE DE FRUTA

MORA	MANGO	TROPICAL
4%	5 %	3%

Concentración de Aditivos-Dósisi máxima de uso DMU

ADITIVO	%	DMU
ACIDO CITRICO	2600 mg/kg	5000 mg/kg
ACIDO ASCORBICO	5300 mg/kg	BPM
PECTINA	400 mg/kg	BPM

Descripción del proceso de elaboración

1. Recepción materias primas
2. Pesaje y revisión de materia primas
3. Mezcla de ingredientes secos en el agua
4. Adición de pulpa de fruta
5. Adición de sabores
6. Estandarización de grados brix, pH y acidez
7. Pasteurización entre 95 a 100°C por 30 segundos.
8. Envase
9. Embalaje

COPIA NO CONTROLADA

Equipos Utilizados	– Dosificador de fruta – Tanque Mezcla – Triblender – Pasteurizador – Tanque Aséptico – Maquinas Asépticas

Presentación:	Tetra Slim 160 ml – 200 ml mora, mango y tropical

Embalaje	Tetras Slim	30 unidades en caja corrugada

Materia de Envase	Envase tetra Pak	Cartón compuesto por 7 capas: 4 capas de polietileno, aluminio, cartón y cartón con impresión.

Vida útil del producto:	6 meses contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

Condiciones de almacenamiento:	**Almacenamiento en bodega:**	Evitar la exposición prolongada y directa de los rayos solares, almacenar a temperatura ambiente no superior a 35º C y humedad relativa máxima del 65 – 75%. Evitar ambientes contaminantes.
	Almacenamiento una vez abierto:	No requiere refrigeración, una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.

COPIA NO CONTROLADA

Etiquetado en relación con la inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para su manipulación, preparación y uso:

Alérgenos	SI	NO
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo		x
Crustáceos y sus productos.		x
Huevos y productos de los huevos		x
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).		X
Maní, soja y sus productos.		x
Nueces de árboles y sus productos derivados;		x
Pescado y productos pesqueros		x
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.		X

Alérgenos presentes en el producto:	ninguno
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea:	Proteína de leche
Alérgenos presentes en la planta:	Fresa, melocotón, avena, trigo, proteína de leche.

Método y controles de distribución y comercialización:

Tipo de camión:	Camión aislado.
Controles:	Monitoreo continuo de almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes. La distribución se debe hacer en vehículos con licencia para el transporte de alimentos y a temperatura ambiente. – Los camiones que se deben utilizar para el transporte deben estar en buenas condiciones, limpios y tener un buen mantenimiento. – El personal de transporte deberá tener vigente su carnet de manipulador de alimentos.

Requisitos legales y reglamentarios de inocuidad:

– La distribución y comercialización se debe hacer en vehículos que cumpla con lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.
– Resolución 3929 del 2013. Se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de éstos que se procesen, empaquen,

NO CONTROLADA

	transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional. – Resolución 4506 del 2013 Por la cual se establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. – Resolución 333/11Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano – Resolución 5109/11 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. – Resolución 2906 del 2007 por la cual se establece los límites máximo de plaguicidas para alimentos de consumo humano y en piensos o forraje

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
El producto cumple con prueba de esterilidad comercial satisfactoria

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS Y ORGANOLEPTICAS			
% Acidez:	Min 0.2	**°Brix**	Min 9.0 – Max 10.5
pH:	Min 3.0 – Max 4.0	**Olor:**	Característico
Color:	Uniforme y característico	**Sabor:**	Característico

USO PREVISTO	
Grupo de consumidores:	– Apto para niños mayores de 4 años y adultos.
Manipulación razonablemente esperada:	– Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de bebida
Consumidores vulnerables:	– Ninguno
USO NO PREVISTO	
Este producto no está diseñado para usos cosméticos ni farmacéuticos, Si se requiere realizar dilución debido a las características sensoriales esta debe realizarse con agua potable.	
MANIPULACION NO INTENCIONADA	
Ingerir el producto cuando el empaque se encuentra golpeado. Ingerir el producto cuando presenta algún defecto en el sellado o el material de empaque se encuentra húmedo. Ingerir el producto con características de fermentación**.**	

COPIA NO CONTROLADA

TABLAS NUTRICIONALES

Ref. 160 ml-Mora

Información Nutricional			
Tamaño de la porción	1 Vaso (160ml)		
Porciones por envase	1		
Cantidad por porción			
Calorías 60			
			Valor Diario *
Grasa total	0 g	**0**	**%**
Sodio	15 mg	**1**	**%**
Carbohidrato total	16 g	**5**	**%**
Azúcares	16 g		
Proteína	0 g	**0**	**%**
No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturda, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio, Hierro.			
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.			

Ref. 160 ml-Tropical y Mango

Información Nutricional			
Tamaño de la porción	1 Vaso (160ml)		
Porciones por envase	1		
Cantidad por porción			
Calorías 60			
			Valor Diario *
Grasa total	0 g	**0**	**%**
Sodio	15 mg	**1**	**%**
Carbohidrato total	15 g	**5**	**%**
Azúcares	15 g		
Proteína	0 g	**0**	**%**
No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturda, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio, Hierro.			
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.			

COPIA NO CONTROLADA

Ref. 200 ml-Mango y Mora

Información Nutricional			
Tamaño de la porción	1 Vaso (200ml)		
Porciones por envase	1		
Cantidad por porción			
Calorías 80			
			Valor Diario *
Grasa total	0 g	**0**	**%**
Sodio	20 mg	**1**	**%**
Carbohidrato total	20 g	**7**	**%**
Azúcares	20 g		
Proteína	0 g	**0**	**%**
No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturda, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio, Hierro.			
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.			

Ref. 200 ml-Tropical

Información Nutricional			
Tamaño de la porción	1 Vaso (200ml)		
Porciones por envase	1		
Cantidad por porción			
Calorías 80			
			Valor Diario *
Grasa total	0 g	**0**	**%**
Sodio	20 mg	**1**	**%**
Carbohidrato total	19 g	**6**	**%**
Azúcares	19 g		
Proteína	0 g	**0**	**%**
No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturda, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio, Hierro.			
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.			

COPIA NO CONTROLADA

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO COLOMBIANA	FICHA No. P004 Hoja 1 de 3

Denominación:	Bebida gaseosa sabor a kola		
Marca:	CASTALIA CRISTALIMA, LEONA PURA, SPEED., COLOMBIANA, LA COLOMBIANA, COLOMBIANA LA NUESTRA, CASTALIA, KOLCANA	**Registro sanitario**	RSAD19I00298

Composición:	Agua carbonatada, azúcar, sabores natural e idéntico al natural, acidulante (acido citrico), conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (Aspartame y Acesulfame k), colorantes artificiales (Amarillo 5, Rojo 6, Azul 1) y espumante vegetal (extracto de quillaja). **CONTIENE TARTRAZINA. FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA.**
Descripción del producto	Bebida gaseosa con sabor fantasia a kola de aspecto liquido transparente, color rojo brillante, refrescante, medianamente ácido y dulce.

PERFIL SENSORIAL	
Característica	**Descriptor**
Color	Rojo
Olor	Colombiana
Sabor	Colombiana
Apariencia	Líquido transparente

PERFIL FISICOQUÍMICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Contenido azúcar, °Brix	6,90 - 7,74	Refractométrica
Carbonatación, volumen CO2	2,80 - 3,60	Presión - Temperatura
Acidez titulable, (% p/v)	0,062 - 0,076	Titulacion-potenciometrica
pH, unidades	3,15 - 3,45	Potenciométrica

PERFIL MICROBIOLÓGICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Mesófilas, UFC/ 100 ml	20	Filtración por membrana
Mohos, UFC/100 ml	25	Filtración por membrana
Levaduras, UFC/100 ml	50	Filtración por membrana
Coliformes Totales, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Mantener en sitio fresco y seco. No exponer a luz solar directa.

Si el envase es abierto consumir en el menor tiempo posible.

El producto terminado se estiba y almacena bajo techo, protegiéndolo de los rayos solares y de altas temperaturas.

Sugerencias o inquietudes, comuníquese con la línea 018000515959

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO COLOMBIANA	FICHA No. P004 Hoja 2 de 3

TIPO DE TRATAMIENTO

Llenado en frío con carbonatación.

PRESENTACIONES COMERCIALES

Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)
Botella de vidrio retornable y no retornable	Todos los Tamaños	140
Botella PET no retornable	Tamaño 250ml	70
Botella PET no retornable	Contenido mayor de 250 ml hasta 600 ml	70
Botella PET no retornable	Contenido mayor 600ml	98
Botella PET retornable	Contenido mayor 600ml	112
Lata aluminio no retornable	Todos los Tamaños	140
Bag in Box no retornable	Todos los Tamaños	75

METODO DE DISTRIBUCIÓN

Primaria (entre Centros Productores o a Centros de Distribución) y Secundaria (de Centros de Distribución a Clientes)

ESTRUCTURA DEL CÓDIGO DE PRODUCTO

DD MMM AA HH:MM

LZPXXXXXXXXXX
Donde,

DD MMM AA HH:MM: Fecha de vencimiento contada a partir de la fecha de producción (vida útil de mercado). Hora de producción.

DD: Dia (dos caracteres numéricos)
MMM: Mes (tres primeras letras del nombre)
AA: Año (dos últimos caracteres numéricos)
HH:MM: Hora militar (desde 00 hasta 23) y minutos de producción (desde 00 hasta 59)

LZPXXXXXXXXXX: Lote de producción
Donde,

L: Letra que indica que ese es el lote
Z: Número de la línea de producción
P: Código del Centro Productor (ver Tabla)
XXXXXXXXXX: 10 dígitos que corresponden al lote batch de SAP

Centro productor	Código
Gaseosas Hipinto Valledupar	A
Postobón Bello	B
Postobón Dosquebradas	D
Postobón Cartagena	E
Gaseosas Hipinto Cúcuta	F
Postobón Yumbo	G
Gaseosas Hipinto Piedecuesta	H
Gaseosas de Córdoba Neiva	I
Gaseosas de Córdoba Montería	K
Gaseosas Lux Bogotá	L
Gaseosas Lux Villavicencio	V
Postobón Medellín	M
Gaseosas de Córdoba Villavicencio	N
Gaseosas Colombianas del Centro	O
Postobón Pereira	P
Gaseosas Colombianas del Sur	R
Gaseosas Hipinto Duitama	T
Gaseosas de Córdoba Pasto	W
Postobón Malambo	X

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO COLOMBIANA	FICHA No. P004 Hoja 3 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 1 vaso / 240 ml	
Cantidad por porción	
Calorías 70	Valor diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Trans. 0 g	
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 18 g	**6%**
Azúcares 17 g	
Proteína 0 g	**0%**

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina. C, Calcio y Hierro .

* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.

Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES		
Contenido de Alérgenos:	NO	
Contenido de Hipersensibles:	SI	Contiene tartrazina y fenilalanina

TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO

GRUPO POBLACIONAL	NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES
Niños mayores de 4 años y adultos.	Decreto Reglamentario 3075 de 1997. Res.5109 Etiquetado y rotulado Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional NTC 2740 Bebidas no alcohólicas, Bebidas gaseosas o carbonatadas
USO PREVISTO	
Bebida gaseosa refrescante para consumo masivo	

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA ULTIMA ACTUALIZACIÓN		
			AA	MM	DD
Gustavo Adolfo Parra M. Ingeniero Desarrollo de Producto	**Elena Isabel Vélez Baena** Jefe Dpto. Gestión Integral de Procesos	**Marcela Quintero López** Directora Investigación y Desarrollo	17	08	04

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO Naranja Postobón	FICHA No. P072 Hoja 1 de 3

Denominación:	Bebida gaseosa sabor a naranja		
Marca:	POSTOBON®, CRISTAL®, XX®, SPEED®,	**Registro sanitario**	RSAA19I00298

Composición:	AGUA CARBONATADA, AZÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES EMULSIONADOS, CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO) Y COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO 5, AMARILLO 6 Y ROJO 40). CONTIENE TARTRAZINA.
Descripción del producto	Bebida gaseosa de aspecto líquido turbio de color naranja, ácida picante con sensación seca

PERFIL SENSORIAL	
Característica	**Descriptor**
Color	Naranja
Olor	Naranja
Sabor	Naranja
Apariencia	Líquido turbio

PERFIL FISICOQUÍMICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Contenido azucar, °Brix	9,80 - 11,70	Refractométrica
Carbonatación, volumen CO2	1,60 - 4,10	Presión - Temperatura
Acidez titulable, (% p/v)	0,0521 - 0,2242	Titulación potenciométrica
pH, unidades	2,60 - 3,40	Potenciométrica

PERFIL MICROBIOLÓGICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Mesófilas, UFC/ 100 ml	20	Filtración por membrana
Mohos, UFC/ 100 ml	25	Filtración por membrana
Levaduras, UFC/ 100 ml	50	Filtración por membrana
Coliformes Totales, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Mantener en sitio fresco y seco. No exponer a luz solar directa.

Si el envase es abierto consumir en el menor tiempo posible.

El producto terminado se estiba y almacena bajo techo, protegiéndolo de los rayos solares y de altas temperaturas.

Sugerencias o inquietudes, comuníquese con la línea 018000515959.

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO Naranja Postobón	FICHA No. P072 Hoja 2 de 3

TIPO DE TRATAMIENTO

Llenado en frío con carbonatación

PRESENTACIONES COMERCIALES

Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)
Botella de vidrio retornable y no retornable	Todos los tamaños	140
Botella PET no retornable	Contenido hasta 250 ml	55
Botella PET no retornable	Contenido mayor a 250 ml hasta 600 ml	63
Botella PET no retornable	Contenido mayor que 600 ml	98
Botella PET retornable (PRB)	Contenido mayor que 600 ml	112
Lata aluminio no retornable	Todos los tamaños	140
Bag in Box no retornable	Todos los tamaños	75

METODO DE DISTRIBUCIÓN

Primaria (entre Centros Productores o a Centros de Distribución) y Secundaria (de Centros de Distribución a Clientes)

ESTRUCTURA DEL CÓDIGO DE PRODUCTO

DD MMM AA HH:MM

LZPXXXXXXXXXX
Donde,

DD MMM AA HH:MM: Fecha de vencimiento contada a partir de la fecha de producción (vida útil de mercado). Hora de producción.

DD: Dia (dos caracteres numéricos)
MMM: Mes (tres primeras letras del nombre)
AA: Año (dos últimos caracteres numéricos)
HH:MM: Hora militar (desde 00 hasta 23) y minutos de producción (desde 00 hasta 59)

LZPXXXXXXXXXX: Lote de producción
Donde,

L: Letra que indica que ese es el lote
Z: Número de la línea de producción
P: Código del Centro Productor (ver Tabla)
XXXXXXXXXX: 10 dígitos que corresponden al lote batch de SAP

Centro productor	Código
Gaseosas Hipinto Valledupar	A
Postobón Bello	B
Postobón Dosquebradas	D
Postobón Cartagena	E
Gaseosas Hipinto Cúcuta	F
Postobón Yumbo	G
Gaseosas Hipinto Piedecuesta	H
Gaseosas de Córdoba Neiva	I
Gaseosas de Córdoba Montería	K
Gaseosas Lux Bogotá	L
Gaseosas Lux Villavicencio	V
Postobón Medellín	M
Gaseosas de Córdoba Villavicencio	N
Gaseosas Colombianas del Centro	O
Postobón Pereira	P
Gaseosas Colombianas del Sur	R
Gaseosas Hipinto Duitama	T
Gaseosas de Córdoba Pasto	W
Postobón Malambo	X

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO Naranja Postobón	FICHA No. P072 Hoja 3 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 1 vaso / 240 ml	
Cantidad por porción	
Calorías 100	**% Valor diario***
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Trans. 0 g	
Sodio 14 mg	**1%**
Carbohidrato Total 25 g	**8%**
Azúcares 25 g	
Proteína 0 g	**0%**

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina. C, Calcio y Hierro

* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.
Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES		
Contenido de Alérgenos:	NO	
Contenido de Hipersensibles:	SI	Contiene tartrazina

TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO

GRUPO POBLACIONAL	NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES
Niños mayores de 4 años y adultos.	Decreto Reglamentario 3075 de 1997. Res.5109 Etiquetado y rotulado Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional NTC 2740 Bebidas no alcohólicas, Bebidas gaseosas o carbonatadas
USO PREVISTO	
Bebida gaseosa refrescante para consumo masivo	

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN		
			AA	MM	DD
Gustavo Adolfo Parra M. Ingeniero Desarrollo de Productos	**Diego Castrillón Aguirre** Coordinador Nal. Gestión Integral de Procesos	**Marcela Quintero López** Directora Investigación y Desarrollo	17	04	28

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO PEPSI BLACK	FICHA No. P185 Hoja 1 de 3

Denominación:	BEBIDA GASEOSA SABOR A COLA, SIN AZÚCAR.		
Marca:	PEPSI®	**Registro sanitario**	RSA-002693-2016

Composición:	AGUA CARBONATADA, COLORANTE (CARAMELO CLASE IV), ACIDULANTES (ÁCIDO FOSFÓRICO Y ÁCIDO CÍTRICO), EDULCORANTES ARTIFICIALES (ASPARTAME Y ACESULFAME POTÁSICO), CAFEÍNA, SABOR NATURAL COLA. **"FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA"**
Descripción del producto	Bebida gaseosa, refrescante, medianamente dulce y ácida, aspecto liquido de color pardo intenso y con sabor a cola.

PERFIL SENSORIAL	
Característica	**Descriptor**
Color	Pardo
Olor	Cola
Sabor	Cola
Apariencia	Líquido de color pardo

PERFIL FISICOQUÍMICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Carbonatación, volumen CO2 (vidrio)	3,4 - 3,8	Presión - Temperatura
Carbonatación, volumen CO2 (PET)	3,8 - 4,2	Presión - Temperatura
Densidad (g/ml)	0,9984 - 1,0000	Pignometria
Acidez titulable, (ml)	11,358 - 13,853	Titulacion-potenciometrica
Acidez titulable, (%)	0,07 - 0,09	Titulación potenciométrica
pH, unidades	2,55 - 2,95	Potenciométrica

PERFIL MICROBIOLÓGICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Mesófilas, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana
Mohos, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana
Levaduras, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana
Coliformes Totales, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Mantener en sitio fresco y seco. No exponer a luz solar directa.

Si el envase es abierto consumir en el menor tiempo posible.

El producto terminado se estiba y almacena bajo techo, protegiéndolo de los rayos solares y de altas temperaturas.

Sugerencias o inquietudes, comuníquese con la línea 018000515959.

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO PEPSI BLACK	FICHA No. P185 Hoja 2 de 3

TIPO DE TRATAMIENTO

Llenado en frio con carbonatación.

PRESENTACIONES COMERCIALES

Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)
Botella Vidrio retornable y no retornable	Todos los tamaños	126
Botella PET no retornable	Tamaños 250 y 400	49
Botella PET no retornable	Tamaño 600	56
Botella PET no retornable	Tamaño 2000	84
Botella PET no retornable	Tamaño 3125	98

METODO DE DISTRIBUCIÓN

Primaria (entre Centros Productores o a Centros de Distribución) y Secundaria (de Centros de Distribución a Clientes)

ESTRUCTURA DEL CÓDIGO DE PRODUCTO

DD MMM AA HH:MM

LZPXXXXXXXXXX
Donde,

DD MMM AA HH:MM: Fecha de vencimiento contada a partir de la fecha de producción (vida útil de mercado). Hora de producción.

DD: Dia (dos caracteres numéricos)
MMM: Mes (tres primeras letras del nombre)
AA: Año (dos últimos caracteres numéricos)
HH:MM: Hora militar (desde 00 hasta 23) y minutos de producción (desde 00 hasta 59)

LZPXXXXXXXXXX: Lote de producción
Donde,

L: Letra que indica que ese es el lote
Z: Número de la linea de producción
P: Código del Centro Productor (ver Tabla)
XXXXXXXXXX: 10 dígitos que corresponden al lote batch de SAP

Centro productor	Código
Gaseosas Hipinto Valledupar	A
Postobón Bello	B
Postobón Dosquebradas	D
Postobón Cartagena	E
Gaseosas Hipinto Cúcuta	F
Postobón Yumbo	G
Gaseosas Hipinto Piedecuesta	H
Gaseosas de Córdoba Neiva	I
Gaseosas de Córdoba Monteria	K
Gaseosas Lux Bogota	L
Gaseosas Lux Villavicencio	V
Postobón Medellín	M
Gaseosas de Córdoba Villavicencio	N
Gaseosas Colombianas del Centro	O
Postobón Pereira	P
Gaseosas Colombianas del Sur	R
Productora de Jugos S.A.S. - Tuluá (Valle del Cauca)	S
Gaseosas Hipinto Duitama	T
Gaseosas de Córdoba Pasto	W
Postobón Malambo	X

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO PEPSI BLACK	FICHA No. P185 Hoja 3 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 1 vaso / 240 ml	
Cantidad por porción/Servings	
Calorías/Calories 0	**% Valor diario/Daily Value***
Grasa Total/Total fat 0 g	**0%**
Grasa Trans./Trans fat 0 g	
Sodio/Sodium 15 mg	**1%**
Carbohidrato Total/ Total carbohydrate 0 g	**0%**
Azúcares/Sugars 0 g	
Proteína/Protein 0 g	**0%**

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina. C, Calcio y Hierro
Not a significant source of Fat Cal, Sat Fat, Trans Fat, Cholest, Fiber, Vitamnin A, Vitamin C, Calcium and Iron.

* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 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.

FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES		
Contenido de Alérgenos:	NO	
Contenido de Hipersensibles:	SI	Contienen fenilalanina

TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO

GRUPO POBLACIONAL	NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES
Niños mayores de 4 años y adultos.	Decreto Reglamentario 3075 de 1997. Res.5109 Etiquetado y rotulado Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional NTC 2740 Bebidas no alcohólicas, Bebidas gaseosas o carbonatadas
USO PREVISTO	
Bebida gaseosa refrescante para consumo masivo	

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA ULTIMA ACTUALIZACIÓN		
			AA	MM	DD
Carolina Galindo López Coordinadora de Investigación y Desarrollo	**Elena Isabel Vélez Baena** Jefe Depto. Gestión Integral de Procesos	**Marcela Quintero López** Directora Investigación y Desarrollo	17	10	03

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO UVA POSTOBÓN	FICHA No. P087 Hoja 1 de 3

Denominación:	Bebida gaseosa sabor a uva		
Marca:	POSTOBON®	**Registro sanitario**	RSAA19I00298

Composición:	Agua carbonatada, azúcar, acidulante (acido cítrico), Sabores artificial y natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (Aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (Rojo 5, Azul 1) **FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA.**
Descripción del producto	Bebida gaseosa con sabor a uva, de aspecto líquido transparente, color violeta oscuro, con sabor suave a uva madura, ácida y con niveles altos de dulce y aroma frutal.

PERFIL SENSORIAL	
Característica	**Descriptor**
Color	Violeta Oscuro
Olor	Uva
Sabor	Uva
Apariencia	Liquido tranparente

PERFIL FISICOQUÍMICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Contenido azúcar, °Brix	7,29 - 8,15	Refractométrica
Carbonatación, volumen CO2	2,60 - 3,40	Presión - Temperatura
Acidez titulable, (% p/v)	0,112 - 0,129	Titulación potenciométrica
pH, unidades	2,85 - 3,15	Potenciométrica

PERFIL MICROBIOLÓGICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Mesófilas, UFC/ 100 ml	20	Filtración por membrana
Mohos, UFC/ 100 ml	25	Filtración por membrana
Levaduras, UFC/ 100 ml	50	Filtración por membrana
Coliformes Totales, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Mantener en sitio fresco y seco. No exponer a luz solar directa.

Si el envase es abierto consumir en el menor tiempo posible.

El producto terminado se estiba y almacena bajo techo, protegiéndolo de los rayos solares y de altas temperaturas.

Sugerencias o inquietudes, comuníquese con la línea 018000515959.

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO UVA POSTOBÓN	FICHA No. P087 Hoja 2 de 3

TIPO DE TRATAMIENTO

Llenado en frio con carbonatación

PRESENTACIONES COMERCIALES

Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)
Botella de vidrio retornable y no retornable	Todos los tamaños	140
Botella PET no retornable	Contenido de 250 ml	70
Botella PET no retornable	Contenido mayor a 250 ml hasta 600 ml	70
Botella PET no retornable	Contenido mayor que 600 ml	98
Botella PRB retornable	Contenido mayor que 600 ml	112
Lata aluminio no retornable	Todos los tamaños	140
Bag in Box no retornable	Todos los tamaños	75

METODO DE DISTRIBUCIÓN

Primaria (entre Centros Productores o a Centros de Distribución) y Secundaria (de Centros de Distribución a Clientes)

ESTRUCTURA DEL CÓDIGO DE PRODUCTO

DD MMM AA HH:MM

LZPXXXXXXXXXX
Donde,

DD MMM AA HH:MM: Fecha de vencimiento contada a partir de la fecha de producción (vida útil de mercado). Hora de producción.

DD: Dia (dos caracteres numéricos)
MMM: Mes (tres primeras letras del nombre)
AA: Año (dos últimos caracteres numéricos)
HH:MM: Hora militar (desde 00 hasta 23) y minutos de producción (desde 00 hasta 59)

LZPXXXXXXXXXX: Lote de producción
Donde,

L: Letra que indica que ese es el lote
Z: Número de la linea de producción
P: Código del Centro Productor (ver Tabla)
XXXXXXXXXX: 10 digitos que corresponden al lote batch de SAP

Centro productor	Código
Gaseosas Hipinto Valledupar	A
Postobón Bello	B
Postobón Dosquebradas	D
Postobón Cartagena	E
Gaseosas Hipinto Cúcuta	F
Postobón Yumbo	G
Gaseosas Hipinto Piedecuesta	H
Gaseosas de Córdoba Neiva	I
Gaseosas de Córdoba Montería	K
Gaseosas Lux Bogotá	L
Gaseosas Lux Villavicencio	V
Postobón Medellín	M
Gaseosas de Córdoba Villavicencio	N
Gaseosas Colombianas del Centro	O
Postobón Pereira	P
Gaseosas Colombianas del Sur	R
Gaseosas Hipinto Duitama	T
Gaseosas de Córdoba Pasto	W
Postobón Malambo	X

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO UVA POSTOBÓN	FICHA No. P087 Hoja 3 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 1 vaso / 240 ml	
Cantidad por porción	
Calorías 80	**% Valor diario***
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Trans. 0 g	
Sodio 20 mg	**1%**
Carbohidrato Total 19 g	**6%**
Azúcares 17 g	
Proteína 0 g	**0%**

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina. C, Calcio y Hierro

* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.
Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES		
Contenido de Alérgenos:	NO	
Contenido de Hipersensibles:	SI	Contiene fenilalanina

TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO

GRUPO POBLACIONAL	NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES
Niños mayores de 4 años y adultos.	Decreto Reglamentario 3075 de 1997. Res.5109 Etiquetado y rotulado Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional NTC 2740 Bebidas no alcohólicas, Bebidas gaseosas o carbonatadas
USO PREVISTO	
Bebida gaseosa refrescante para consumo masivo	

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA ULTIMA ACTUALIZACIÓN		
			AA	MM	DD
Gustavo Adolfo Parra M. Ingeniero Desarrollo de Productos	**Elena Isabel Vélez Baena** Jefe Depto. Gestión Integral de Procesos	**Marcela Quintero López** Directora Investigación y Desarrollo	17	08	04

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

REFRESCO A BASE DE AGUA SIN GAS VARIEDAD:SABOR MORA.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

AGUA: 88.366%
AZUCAR GRANULADO: 11.08%
ACIDO CITRICO: 0.30% (Acidulante)
SABOR MORA ARTIFICIAL IGUAL AL NATURAL: 0.20%
ACIDO ASCORBICO: REGULADOR DE ACIDES: 0,028%
SORBATO DE POTASIO: 0.013% (conservante)
BENZOATO DE SODIO: 0.013% (conservante)

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

250ml, 375ml, 400ml, 500ml, 1100ml, 1700ml, 3020ml, 3150ml.
Rango entre 100ml y 5000ml

D. TIPO DE ENVASE

Botella plástico PET.

E. MATERIAL DE ENVASE

Polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

En lugares frescos y secos, protejidos de la luz directa del sol, del polvo y productos con olores fuertes y/o toxicos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

Recepción de las materias primas (Agua, Azúcar y concentrados)
Evaluación para aceptación o rechazo de las materias primas.
Mezcla de las materias primas para obtener la bebida final.
Embotellado o llenado del producto.
Empacado del producto.
Almacenamiento.
Distribución.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

5 meses

I. PORCION RECOMENDADA

400ml

J. GRUPO POBLACIONAL

niños y mayores de edad

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable del producto: JEFE DE PRODUCCION

Nombre del Responsable del producto Dra. Fanny Amaya **Firma:** FANNY AMAYA RAMOS

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO MR. TEA TÉ NEGRO SABOR A DURAZNO	FICHA No. P024 Hoja 1 de 3

Denominación:	Bebida de té negro con sabor a durazno		
Marca:	Mr. Tea ®.	**Registro sanitario**	RSAA15I8705

Composición:	Agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), extracto de té negro, sabores naturales y regulador de la acidez (citrato de sodio).
	(Presentaciones ≥ 1500 ml PET): Agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), extracto de té negro, sabores naturales, regulador de la acidez
Descripción del producto:	Bebida con adición de extracto de té negro de primera calidad mezclado con las demás materias primas especificadas en la formulación, complementado con un adecuado tratamiento térmico asegurando la calidad del producto final, con sabor a durazno, de aspecto líquido, color café claro, ácido y dulce.

PERFIL SENSORIAL	
Característica	**Descriptor**
Color	Café claro
Olor	Durazno
Sabor	Durazno
Apariencia	Líquido

PERFIL FISICOQUÍMICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Contenido azúcar, °Brix	7,46 - 7,61	Refractométrica
Acidez titulable, (% p/p)	0,28 – 0,30	Titulación potenciométrica
pH, unidades	2,80 - 3,20	Potenciométrica

PERFIL MICROBIOLÓGICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Mesófilas, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana
Mohos, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana
Levaduras, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana
Coliformes Totales, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana
Coliformes Fecales, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana
Esporas clostridium sulfito reductoras UFC/ ml	0	Placa fluida

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO
Mantener en sitio fresco y seco. No exponer a luz solar directa. Si el envase es abierto consumir en el menor tiempo posible. El producto terminado se estiba y almacena bajo techo, protegiéndolo de los rayos solares y de altas temperaturas. Sugerencias o inquietudes, comuníquese con la línea 018000515959.

TIPO DE TRATAMIENTO

Pasteurización

PRESENTACIONES COMERCIALES

Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)
Botella vidrio retornable	Todos los tamaños	150
Botella vidrio no retornable	Todos los tamaños	180
Botella PET no retornable	Todos los tamaños	180
Tetra Brik ®	Todos los tamaños	180

METODO DE DISTRIBUCIÓN

Primaria (entre Centros Productores o a Centros de Distribución) y Secundaria (de Centros de Distribución a Clientes)

ESTRUCTURA DEL CÓDIGO DE PRODUCTO

DD MMM AA HH:MM

LZPXXXXXXXXXX
Donde,

DD MMM AA HH:MM: Fecha de vencimiento contada a partir de la fecha de producción (vida útil de mercado). Hora de producción.

DD: Día (dos caracteres numéricos)
MMM: Mes (tres primeras letras del nombre)
AA: Año (dos últimos caracteres numéricos)
HH:MM: Hora militar (desde 00 hasta 23) y minutos de producción (desde 00 hasta 59)

LZPXXXXXXXXXX: Lote de producción
Donde,

L: Letra que indica que ese es el lote
Z: Número de la línea de producción
P: Código del Centro Productor (ver Tabla)
XXXXXXXXXX: 10 dígitos que corresponden al lote batch de SAP

Centro productor	Código
Gaseosas Hipinto Valledupar	A
Postobón Bello	B
Postobón Dosquebradas	D
Postobón Cartagena	E
Gaseosas Hipinto Cúcuta	F
Postobón Yumbo	G
Gaseosas Hipinto Piedecuesta	H
Gaseosas de Córdoba Neiva	I
Gaseosas de Córdoba Montería	K
Gaseosas Lux Bogotá	L
Gaseosas Lux Villavicencio	V
Postobón Medellín	M
Gaseosas de Córdoba Villavicencio	N
Gaseosas Colombianas del Centro	O
Postobón Pereira	P
Gaseosas Colombianas del Sur	R
Gaseosas Hipinto Duitama	T
Gaseosas de Córdoba Pasto	W
Postobón Malambo	X

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO MR. TEA TÉ NEGRO SABOR A DURAZNO	FICHA No. P024 Hoja 3 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción de 240 ml/ (8 fl oz)	
Cantidad por porción	
Calorías 70	Valor diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Trans. 0 g	
Sodio 20 mg	**1%**
Carbohidrato Total 18 g	**6%**
Azúcares 17 g	
Proteína 0 g	**0%**

No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina. C, Calcio y Hierro .

* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.

Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES		
Contenido de Alérgenos:	NO	
Contenido de Hipersensibles:	NO	

TAMAÑO POR PORCIÓN	200 ml
	240 ml
	250 ml
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO

GRUPO POBLACIONAL	NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES
Niños mayores de 4 años y adultos.	Decreto Reglamentario 3075 de 1997. Res.5109 Etiquetado y rotulado Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional
USO PREVISTO	
Bebida de té para consumo masivo.	

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN		
			AA	MM	DD
José Daniel Sánchez Ingeniero Desarrollo de Producto	**Elena Isabel Vélez Baena** Jefe Depto. Gestión Integral de Procesos	**Marcela Quintero** Directora Investigación y Desarrollo	17	08	10

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO MR. TEA TÉ NEGRO SABOR A LIMÓN	FICHA No. P028 Hoja 1 de 3

Denominación:	Bebida de té negro con sabor a limón		
Marca:	Mr. Tea ®	**Registro sanitario**	RSAA15I8705

Composición:	Agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), extracto de té negro, sabores naturales y regulador de la acidez (citrato de sodio).
	(Presentaciones ≥ 1500 ml PET): Agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), extracto de té negro, sabores naturales, regulador de la acidez (citrato de sodio) y antiespumante (dimetilpolisiloxano E900).
Descripción del producto	Bebida con adición de extracto de té negro de primera calidad mezclado con las demás materias primas especificadas en la formulación, complementado con un adecuado tratamiento térmico asegurando la calidad del producto final, con sabor a Limón, de aspecto líquido, color café claro, ácido y dulce.

PERFIL SENSORIAL	
Característica	**Descriptor**
Color	Café claro
Olor	Limón
Sabor	Limón
Apariencia	Líquido

PERFIL FISICOQUÍMICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Contenido azúcar, °Brix	7,46 - 7,61	Refractométrica
Acidez titulable, (% p/p)	0,28 – 0,30	Titulación potenciométrica
pH, unidades	2,80 - 3,20	Potenciométrica

PERFIL MICROBIOLÓGICO		
Característica, unidad	**Límites de especificación**	**Técnica**
Mesófilas, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana
Mohos, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana
Levaduras, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana
Coliformes Totales, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana
Coliformes Fecales, UFC/100 ml	0	Filtración por membrana
Recuento de esporas clostridium sulfito reductoras UFC/ ml	0	Placa fluida

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Mantener en sitio fresco y seco. No exponer a luz solar directa.

Si el envase es abierto consumir en el menor tiempo posible.

El producto terminado se estiba y almacena bajo techo, protegiéndolo de los rayos solares y de altas temperaturas.

Sugerencias o inquietudes, comuníquese con la línea 018000515959.

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO MR. TEA TÉ NEGRO SABOR A LIMÓN	FICHA No. P028 Hoja 2 de 3

TIPO DE TRATAMIENTO

Pasteurización

PRESENTACIONES COMERCIALES

Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)
Botella vidrio retornable	Todos los tamaños	150
Botella vidrio no retornable	Todos los tamaños	180
Botella PET no retornable	Todos los tamaños	180
Tetra Brik ®	Todos los tamaños	180

METODO DE DISTRIBUCIÓN

Primaria (entre Centros Productores o a Centros de Distribución) y Secundaria (de Centros de Distribución a Clientes)

ESTRUCTURA DEL CÓDIGO DE PRODUCTO

DD MMM AA HH:MM

LZPXXXXXXXXXX
Donde,

DD MMM AA HH:MM: Fecha de vencimiento contada a partir de la fecha de producción (vida útil de mercado). Hora de producción.

DD: Día (dos caracteres numéricos)
MMM: Mes (tres primeras letras del nombre)
AA: Año (dos últimos caracteres numéricos)
HH:MM: Hora militar (desde 00 hasta 23) y minutos de producción (desde 00 hasta 59)

LZPXXXXXXXXXX: Lote de producción
Donde,

L: Letra que indica que ese es el lote
Z: Número de la línea de producción
P: Código del Centro Productor (ver Tabla)
XXXXXXXXXX: 10 dígitos que corresponden al lote batch de SAP

Centro productor	Código
Gaseosas Hipinto Valledupar	A
Postobón Bello	B
Postobón Dosquebradas	D
Postobón Cartagena	E
Gaseosas Hipinto Cúcuta	F
Postobón Yumbo	G
Gaseosas Hipinto Piedecuesta	H
Gaseosas de Córdoba Neiva	I
Gaseosas de Córdoba Montería	K
Gaseosas Lux Bogotá	L
Gaseosas Lux Villavicencio	V
Postobón Medellín	M
Gaseosas de Córdoba Villavicencio	N
Gaseosas Colombianas del Centro	O
Postobón Pereira	P
Gaseosas Colombianas del Sur	R
Gaseosas Hipinto Duitama	T
Gaseosas de Córdoba Pasto	W
Postobón Malambo	X

Postobón	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO MR. TEA TÉ NEGRO SABOR A LIMÓN	FICHA No. **P028** Hoja 3 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción de 240 ml/ (8 fl oz)	
Cantidad por porción	
Calorías 70	Valor diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Trans. 0 g	
Sodio 20 mg	**1%**
Carbohidrato Total 18 g	**6%**
Azúcares 17 g	
Proteína 0 g	**0%**
No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina. C, Calcio y Hierro .	
* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.	
Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES		
Contenido de Alérgenos:	NO	
Contenido de Hipersensibles:	NO	

TAMAÑO POR PORCIÓN	200 ml
	240 ml
	250 ml
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO

GRUPO POBLACIONAL	**NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES**
Niños mayores de 4 años y adultos.	Decreto Reglamentario 3075 de 1997. Res.5109 Etiquetado y rotulado Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional
USO PREVISTO	
Bebida de té para consumo masivo.	

ELABORADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**	**FECHA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN**		
			AA	MM	DD
José Daniel Sánchez Ingeniero Desarrollo de Producto	**Elena Isabel Vélez Baena** Jefe Depto. Gestión Integral de Procesos	**Marcela Quintero** Directora Investigación y Desarrollo	17	08	10

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

REFRESCO A BASE DE AGUA SIN GAS VARIEDAD:SABOR NARANJA CITRUS.

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

AGUA: 88.18%

AZUCAR GRANULADO: 11.08%

Mezcla de acidulantes y gomas para bebidas:

AC. MÁLICO E296 (acidulante) 0,0300%

GOMA XHANTAN 1200 (Espesante) 0,0180%
CMC 3000 (Espesante) 0,0156%
EDTA (Secuestrante, antioxidante) 0,0150%
ÁCIDO ASCÓRBICO E300(Antioxidante 0,0090%
ÁCIDO CITRICO (Acidulante) 0,263%
SABOR NEUTRAL ARTIFICIAL: 0.15%

SABOR CITRUS MIX ARTIFICIAL: 0.15%

SORBATO DE POTASIO: 0.0013% (conservante) **DMU 1000mg / kg**

BENZOATO DE SODIO: 0.0013% (conservante) **DMU 1000mg / kg**

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

250ml, 375ml, 400ml, 500ml, 1100ml, 1700ml, 3020ml, 3150ml.
Rango entre 100ml y 5000ml

D. TIPO DE ENVASE

Botella plástico PET.

E. MATERIAL DE ENVASE

Polietileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

En lugares frescos y secos, protejidos de la luz directa del sol, del polvo y productos con olores fuertes y/o toxicos.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

Recepción de las materias primas (Agua, Azúcar y concentrados)
Evaluación para aceptación o rechazo de las materias primas.
Mezcla de las materias primas para obtener la bebida final.
Embotellado o llenado del producto.
Empacado del producto.
Almacenamiento.
Distribución.

H. VIDA UTIL ESTIMADA **Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:**

5 meses

I. PORCION RECOMENDADA

400ml

J. GRUPO POBLACIONAL

niños y mayores de edad

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable del producto:	JEFE DE PRODUCCION
Nombre del Responsable del producto	Dra. Fanny Amaya
Firma:	FANNY AMAYA RAMOS

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**