Colombina CONSERVAS	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO MERMELADA MORA**	HACCP/ COMERCIAL **DFT-22** **16/07/2022 V3**

NOMBRE DEL PRODUCTO: Mermelada Mora	NOTIFICACION SANITARIA No **NSA-000235-2015**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto semisólido preparado a partir de pulpa de fruta, azúcar y agua mediante proceso de calentamiento y evaporación. Libre de conservantes.

INGREDIENTES/ SUBINGREDIENTES

INGREDIENTES	ORIGEN	ORIGEN GEOGRAFICO
Azúcar	Vegetal	Colombia
Pulpa de Mora	Vegetal	Colombia
Agua	Mineral	Colombia
Pectina	Vegetal	Colombia
Ácido Cítrico	Vegetal	China
Goma Xantan	Vegetal	Austria

PROCESO DE ELABORACION

Mezcla homogénea de sus ingredientes los cuales se someten a Calentamiento, envasado y posterior enfriamiento en túnel. Finalmente se encaja de acuerdo con el patrón definido.

INFORMACION TÉCNICA

	DESCRIPCION	ESPECIFICACION Y TOLERANCIA	MET. ENSAYO
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	°Brix	61.5 - 63	PD0530- **QIT025**
	Acidez (%)	0.85 - 0.95	PD0440- **QIT022**
	pH	2.90 – 3.15	PD0460- **QIT023**
	Consistencia	≤ 16.0 cm/30seg	PD0540- **QIT026**

	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACION Y TOLERANCIA	
		PARAMETRO	MET. ENSAYO
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Rcto Mesofilos Aerobios UFC/g	<300	NTC 4519
	Rcto Coliformes Totales y Fecales UFC/g	<10	NTC 4458
	Rcto de Mohos y Levaduras UFC/g	<50	NTC 4132
	Rcto Clostridium sulfito reductor UFC/g	<10	NTC 4834

	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACION/ TOLERANCIA	MET. ENSAYO
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color	Uniforme, característico de la fruta (Morado).	Prueba de perfil Sensorial **GTC 165**
	Olor	Propio de la fruta procesada y libre de olores extraños.	
	Sabor	Distintivo y característico de la fruta procesada, dulce y acido, libre de sabores extraños.	
	Apariencia	Semiconsistente y brillante	
	Textura	Buena gelificación, fibrosa y con semillas de la Mora.	
CARACTERISTICAS FISICAS	Producto libre de materiales extraños provenientes de cualquier etapa del proceso.		
DECLARACION DE ALÉRGENOS	Manufacturado en una planta donde se procesa *LECHE, HUEVO, SOYA Y MOSTAZA.*		

INFORMACION NUTRICIONAL

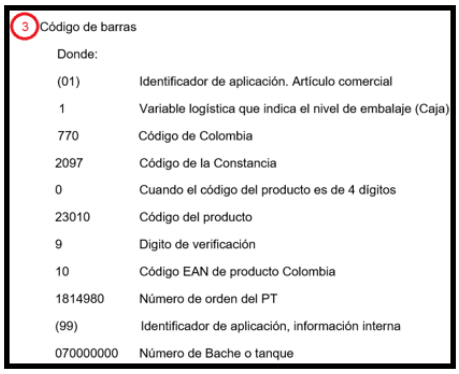


Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Cda (19 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 11

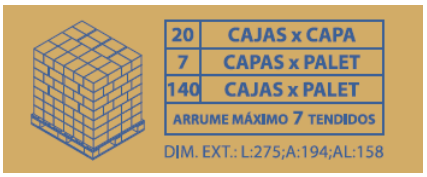
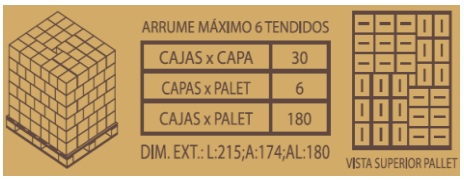
	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**234**	**44**
Energía (kJ)	**980**	**184**
Grasa total	0,0 g	0,0 g
Grasa saturada	**0,0 g**	**0,0 g**
Grasa trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carbohidratos totales	58 g	11 g
Fibra dietaria	0,7 g	0,1 g
Azúcares totales	57 g	11 g
Azúcares añadidos	**57 g**	**11 g**
Proteína	0,6 g	0,1 g
Sodio	**5,9 mg**	**1,1 mg**
Vitamina A	7,5 µg ER	1,4 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro	0,58 mg	0,11 mg
Calcio	13 mg	2,4 mg
Zinc	0,00 mg	0,00 mg

<table>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESPERADA</td><td colspan="4">La Mermelada se conserva durante 12 meses en condiciones ambientales siempre que se mantenga cerrada, en lugar limpio y fresco. Su conservación se fundamenta en el llenado en caliente, tratamiento térmico y la hermeticidad del envase. Después de abierta consérvese refrigerada.</td></tr>
<tr><td>USO PREVISTO</td><td colspan="4">Alimento fabricado exclusivamente para consumo humano, sin otro fin.</td></tr>
<tr><td>FORMAS DE CONSUMO</td><td colspan="4">Producto listo para consumir, ideal para utilizar en galletas, pan y recetas favoritas; fácil de esparcir gracias a su consistencia y práctico para consumir por el diseño de su envase.</td></tr>
<tr><td>CONSUMIDORES POTENCIALES</td><td colspan="4">Población en general a partir de los 4 años excepto personas con restricción de azúcar.</td></tr>
<tr><td colspan="5">PRESENTACIONES COMERCIALES Y ETIQUETADO</td></tr>
<tr><td>MARCAS COMERCIALES</td><td colspan="4">Colombina La Constancia</td></tr>
<tr><td rowspan="4">PRESENTACIONES</td><td>Código PT</td><td>Contenido Neto (g)</td><td>Unidad por cartón</td><td>País Destino</td></tr>
<tr><td>3664</td><td>Doy pack 200g</td><td>24</td><td rowspan="3">COLOMBIA</td></tr>
<tr><td>7571</td><td>Doy pack 200g</td><td>12</td></tr>
<tr><td>6814</td><td>Doy pack 400g</td><td>12</td></tr>
<tr><td rowspan="8">MATERIAL EMPAQUE</td><td>Código PT</td><td>PRIMARIO</td><td>SECUNDARIO</td><td>TERCIARIO</td></tr>
<tr><td rowspan="2">3664</td><td>Laminado Aluminio gramaje nominal 150 g/m2 (PET + Aluminio + PE)</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Cartón Corrugado Regular 620K</td></tr>
<tr><td>Tapón Doy Pack Beige</td></tr>
<tr><td rowspan="2">7571</td><td>Laminado Aluminio gramaje nominal 150 g/m2 (PET + Aluminio + PE)</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Cartón Exhibidor Kraft 620K</td></tr>
<tr><td>Tapón Doy Pack Beige</td></tr>
<tr><td rowspan="3">6814</td><td>Laminado Aluminio gramaje nominal 180 g/m2 (PET + Aluminio + PE)</td><td rowspan="3"></td><td rowspan="3">Cartón Corrugado Regular 620K</td></tr>
<tr><td>Tapón Doy Pack Beige</td></tr>
<tr><td>Tapón Doy Pack Beige</td></tr>
<tr><td rowspan="4">CÓDIGO DE BARRAS</td><td>Código PT</td><td>Presentación</td><td colspan="2">Código de barras</td></tr>
<tr><td>3664</td><td>Doy pack</td><td colspan="2">7702097036643</td></tr>
<tr><td>7571</td><td>Doy pack</td><td colspan="2">7702097075710</td></tr>
<tr><td>6814</td><td>Doy pack</td><td colspan="2">7702097068149</td></tr>
</table>

		
FABRICANTE Y DISTRIBUIDORES	Fabricado por/Made by: COLOMBINA S.A. Corregimiento La Paila - Zarzal, Valle del Cauca, Colombia/ A.A. 6519 Cali-Colombia INDUSTRIA COLOMBIANA/MADE IN COLOMBIA Distribuido en Colombia por COLOMBINA S.A. www.colombina.com	

DISTRIBUCION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

PATRÓN DE ARRUME

3664	6814	7571
		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe ir estibado de acuerdo con el nivel máximo permitido de altura y número de cajas por plancha.

Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugar protegido del sol, la humedad, y cualquier contaminación química, física o biológica; en anaqueles o estibas separados del piso y la pared.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Revisar el vehículo de transporte antes de cargar el producto terminado, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos deben estar fabricados con materiales tales que permitan una adecuada limpieza y desinfección.

Durante el transporte y las actividades de cargue y descargue se debe evitar el maltrato de los envases porque pueden producirse microfiltraciones causantes de contaminación en el producto.

El producto terminado se transporta a temperatura ambiente, no necesita cadena de frio gracias a las características de su empaque.

NORMAS APLICABLES

El etiquetado del producto está realizado conforme a las disposiciones de las siguientes resoluciones:

- Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social de Colombia "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 810 de 2021 del Ministerio de la Protección Social de Colombia "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

Nota: Los parámetros microbiológicos se indican en la Resolución 3929 de 2013, en la cual solo exige el análisis de mohos y levaduras para el caso de las mermeladas, por lo anterior los demás análisis microbiológicos contenidos en la presente ficha técnica son parte del protocolo de nuestro laboratorio con el fin de garantizar un producto inocuo y de calidad.