

FORMATO		
	FICHA TECNICA PULPA DE CURUBA CONGELADA	Versión: 1
		Vigencia: Septiembre 09 de 2014
		Página: 1 de 3

NOMBRE
PULPA DE CURUBA CONGELADA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO
Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la curuba madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.
ORIGEN MATERIA PRIMA
Colombia - Risaralda, Antioquia, Quindío, Valle del Cauca, Boyacá.
COMPOSICION
Pulpa de curuba, ácido ascórbico como antioxidante.
CONDICIONES AL RECIBO DE LA FRUTA
El vehículo (pisos, techos, carpas, entre otros), y los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue, dotación requerida, entre otras. La materia prima (frutas) es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño. Luego pasan a Producción para la limpieza y desinfección de los frutos. El incumplimiento de uno de los aspectos anteriores puede ser causal de devolución de la materia prima.
DESCRIPCION DEL PROCESO DE ELABORACION
En nuestra planta, las pulpas son procesadas cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el monitoreo de los Puntos de Control Crítico (APPCC), pasteurizadas y almacenadas en congelación (-18°C). El tratamiento térmico al que se somete garantiza la inocuidad del producto, resguardando sus características organolépticas y nutricionales. Todas las operaciones son realizadas bajos altos estándares de calidad, dando cumplimiento a la legislación vigente.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
Aroma: Intenso y característico de la curuba madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la curuba, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la curuba madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la curuba.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS
Sólidos Solubles expresados como °Brix: 8.00-10.5 pH: 2.80-3.50 Acidez expresada como % de ácido cítrico: 1.20-1.90
INFORMACION NUTRICIONAL



FICHA TECNICA PULPA DE CURUBA CONGELADA

Versión: 1

Vigencia: Septiembre 09 de 2014

Página: 2 de 3

Curuba/Banana Passion fruit

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la porción 1 vaso/Serving size 1 cup (50 g)

Porciones por envase/Servings Per Container 20 aprox/approx

Cantidad por porción/Amount Per Serving

Calorías/Calories 10 Calorías de grasa/Fat Calories 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

Colesterol/Cholesterol 0 mg **0%**

Sodio/Sodium 5 mg **0%**

Potasio/Potassium 45 mg 1%

Carbohidrato Total/Total Carbohydrate 3 g **1%**

Fibra dietaria/Dietary Fiber 1 g 4%

Azúcares/Sugars 2 g

Proteínas/Protein 0 g

Vitamina A/Vitamin A 2% Vitamina C/Vitamin C 58%

Calcio/Calcium 0% Hierro/Iron 0%

*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 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs

	Calorías/Calories	2000	2500
Grasa total/Total Fat	Menos de/Less than	65 g	80 g
Grasa saturada/Saturated Fat	Menos de/Less than	20 g	25 g
Colesterol/Cholesterol	Menos de/Less than	300 mg	300 mg
Sodio/Sodium	Menos de/Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total/Total Carb.		300 mg	375 g
Fibra dietaria/Dietary Fiber		25 g	30 g
Calorías por gramo/Calories per gram			
Grasa/Fat 9	Carbohidratos/Carbohydrate 4		Proteína/Protein 4

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Mesófilos aerobios UFC/g o ml: <3000

Recuento de Coliformes totales UFC/g o ml: <10

Recuento de Coliformes fecales UFC/g o ml: <10

Recuento de esporas de Clostridium sulfito reductor UFC/g o ml: <10

Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml: <200.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Esta pulpa puede contener trazas de sulfitos, provenientes de las labores agrícolas para la producción del fruto.

EMPAQUE Y PRESENTACION COMERCIAL

Bolsa de polietileno en presentación de 1000g y kilo porcionado por 100g. Coextrucción siete capas de polipropileno y polietilenos de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos.

VIDA UTIL

Un año en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.

IDENTIFICACION: LOTE – TRAZABILIDAD

El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números); en las bolsas dicha identificación se hace utilizando tipos.

El lote es un código asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.

FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO

FORMATO		
	FICHA TECNICA PULPA DE CURUBA CONGELADA	Versión: 1
		Vigencia: Septiembre 09 de 2014
		Página: 3 de 3

Esta pulpa puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de jugos, se recomienda una *dilución de una parte de pulpa por 3 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor. *PREPARACION SUGERIDA. Producto apto para toda la población mayor de un año de edad.

MANEJO Y TRANSPORTE

Se transporta y almacena en condiciones de congelación (-18°C), una vez descongelada debe ser consumida en el menor tiempo posible.

El producto se transporta en vehículos apropiados para alimentos. Resolución No. 002505 de 2004 "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles".

Se debe evitar el almacenamiento con productos que puedan alterar sus características organolépticas o que puedan ocasionar una contaminación cruzada.

Se debe evitar golpear o maltratar el material de empaque, quien es el que resguarda y mantiene la calidad del producto.

El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a la luz solar.

NOTA SALUDABLE

Las dietas bajas en grasas y ricas en frutas y verduras (alimentos que son bajos en grasa y pueden contener fibra dietética, vitamina A o vitamina C) pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada a múltiples factores.

NORMATIVIDAD APLICABLE

Decreto 60 de 2002/ Decreto 3075 de 1997 / Resolución 2674 de 2013/ Resolución 3929 de 2013 / Resolución 5109 de 2005/ Resolución 333 de 2011/ Resolución 2505 de 2004/ Resolución 2906 de 2007/ Resolución 4506 de 2013/ Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).

Cargo que Elabora	Cargo que Revisa	Cargo que Aprueba
Maria Cecilia Franco Martínez	Victoria Benítez Olaya	Daniel Gaviria Valenzuela
Jefe de Investigación y Desarrollo	Director de Calidad	Gerente
		Fecha de Aprobación
		Septiembre 09 de 2014