

FORMATO		
	FICHA TECNICA PULPA DE GUAYABA LARGA VIDA	Versión: 1
		Vigencia: Septiembre 09 de 2014
		Página: 1 de 3

NOMBRE
PULPA DE GUAYABA LARGA VIDA
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 guayaba 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 - Tolima, Cundinamarca, La Unión (Nariño), Vélez (Santander), Dovio, Obando, La Tulia, Naranjal, Toro (Valle), Costa Atlántica, Huila, Meta.
COMPOSICION
Pulpa de guayaba, 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, envasadas asépticamente y almacenadas a temperatura ambiente. 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 guayaba madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la guayaba, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la guayaba 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 guayaba.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS
Sólidos Solubles expresados como °Brix: 8.0-9.50 pH: 3.50-4.20 Acidez expresada como % de ácido cítrico: 0.50-0.80
INFORMACION NUTRICIONAL



**FICHA TECNICA
PULPA DE GUAYABA LARGA VIDA**

Versión: 1

Vigencia: Septiembre 09 de 2014

Página: 2 de 3

Guayaba/Guava

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 30		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 0 mg		0%
Potasio/Potassium 210 mg		6%
Carbohidrato Total/Total Carbohydrate 7 g		2%
Fibra dietaria/Dietary Fiber 3 g		12%
Azúcares/Sugars 5 g		
Proteínas/Protein 1 g		
Vitamina A/ Vitamin A 6%		Vitamina C /Vitamin C 190%
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 MICROBIOLOGICAS

Microorganismos aerobios y anaerobios: Prueba de esterilidad comercial satisfactoria, no debe presentar crecimiento microbiano.

DECLARACION 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 de alta barrera en presentación de 1000g. Película coextruida de siete capas compuesta de PEBD +PELBD, adhesivo, EVOH, pigmentos, polímeros de barrera y resinas adhesivas que cumplen con las regulaciones FDA.

Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 20kg y 200kg. Capa externa por 30µm de polietileno, 12µm de poliéster, 50µm polietileno; revestimiento interno 69µm polietileno + EVOH; capa de contacto con el producto 30µm de polietileno.

VIDA UTIL

6 meses a temperatura ambiente para bolsa de polietileno con alta barrera al oxígeno

18 meses a temperatura ambiente para empaque tipo "Bag-in Box"

IDENTIFICACION: LOTE - TRAZABILIDAD

El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números); en las bolsas sin válvula, dicha identificación se hace utilizando un inkjet de tinta indeleble, en las bolsas con válvula, dicha identificación se hace utilizando un sticker. De igual manera se identifica

FORMATO		
	FICHA TECNICA PULPA DE GUAYABA LARGA VIDA	Versión: 1
		Vigencia: Septiembre 09 de 2014
		Página: 3 de 3

la fruta utilizada en la pulpa.

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

FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO

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 2.5 o 3 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor. *PREPARACION SUGERIDA. Producto apto para toda la población mayor a un año de edad.

MANEJO Y TRANSPORTE

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.

Para mantener color, sabor y aroma característicos de la fruta se recomienda almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura inferior a 24°C. Para lugares con temperaturas superiores a 24°C se recomienda almacenar en refrigeración (máx 6°C).

Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado.

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/ NTC 4433/ 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