

| FORMATO                                                                           |                                                          |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | <b>FICHA TECNICA</b><br><b>PULPA DE PAPAYA CONGELADA</b> | Versión: 1                      |
|                                                                                   |                                                          | Vigencia: Septiembre 09 de 2014 |
|                                                                                   |                                                          | Página: 1 de 3                  |

| NOMBRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PULPA DE PAPAYA CONGELADA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la papaya madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ORIGEN MATERIA PRIMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Colombia - Valle del Cauca, Huila, Tolima, Costa, Quindío, Antioquia, Meta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| COMPOSICION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pulpa de papaya, ácido ascórbico como antioxidante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| CONDICIONES AL RECIBO DE LA FRUTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>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.</p> <p>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.</p> |
| DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Aroma:</b> Intenso y característico de la papaya madura y sana.</p> <p><b>Color:</b> Intenso y homogéneo, característico de la papaya, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p><b>Sabor:</b> Característico e intenso de la papaya madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p><b>Apariencia:</b> Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la papaya.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>Sólidos Solubles expresados como °Brix: 7.0-11.0</p> <p>pH: 4.00-4.50</p> <p>Acidez expresada como % de ácido cítrico: 0.30-0.40</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



**FICHA TECNICA  
PULPA DE PAPAYA CONGELADA**

Versión: 1

Vigencia: Septiembre 09 de 2014

Página:2 de 3

**PapayaPapaya**

**Información Nutricional/Nutrition Facts**

Tamaño de la porción 1 vaso/Serving size 1 cup (65 g)

Porciones por envase/Servings Per Container 15 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** 120 mg 3%

**Carbohidrato Total/Total Carbohydrate** 7 g **2%**

Fibra dietaria/Dietary Fiber 1 g 4%

Azúcares/Sugars 5 g

**Proteínas/Protein** 0 g

Vitamina A/ Vitamin A 12% Vitamina C /Vitamin C 66%

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

|                                      | <b>Calorías/Calories</b>     | <b>2000</b>        | <b>2500</b> |
|--------------------------------------|------------------------------|--------------------|-------------|
| <b>Grasa total/Total Fat</b>         | Menos de/Less than           | 65 g               | 80 g        |
| Grasa saturada/Saturated Fat         | Menos de/Less than           | 20 g               | 25 g        |
| <b>Colesterol/Cholesterol</b>        | Menos de/Less than           | 300 mg             | 300 mg      |
| <b>Sodio/Sodium</b>                  | Menos de/Less than           | 2400 mg            | 2400 mg     |
| <b>Carb. Total/Total Carb.</b>       |                              | 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 |             |

**CARACTERÍSTICAS 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. 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.

**IDENTIFICACIÓN: 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**

Esta pulpa puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, entre otros, de

| FORMATO                                                                           |                                                          |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  | <b>FICHA TECNICA</b><br><b>PULPA DE PAPAYA CONGELADA</b> | <b>Versión:</b> 1                      |
|                                                                                   |                                                          | <b>Vigencia:</b> Septiembre 09 de 2014 |
|                                                                                   |                                                          | <b>Página:</b> 3 de 3                  |

acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de jugos, se recomienda una \*dilución de una parte de pulpa por 2 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).

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