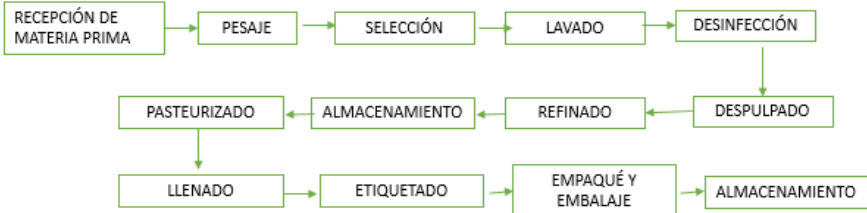


| FORMATO                                                                           |                                                          |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>PULPA DE FRUTOS AMARILLOS</b> | Versión: 0                    |
|                                                                                   |                                                          | Vigencia: 17 de julio de 2024 |
|                                                                                   |                                                          | Página: 1-6                   |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                 | <b>PULPA DE FRUTOS AMARILLOS LARGA VIDA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>FABRICANTE</b>                          | <b>ALIMENTOS SAS S.A.S</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>DIRECCION</b>                           | <b>DIAGONAL 19D No 39-20</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>            | Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de los frutos amarillos maduros, sanos y limpios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ORIGEN DE MATERIA PRIMA</b>             | Origen vegetal. Colombia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO</b>            | Pulpa mango, pulpa de piña, pulpa de maracuyá, ácido ascórbico (antioxidante)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CONDICIONES DE RECIBIDO DE LA FRUTA</b> | 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. |
| <b>DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO</b>       |  <pre> graph LR     A[RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA] --&gt; B[PESAJE]     B --&gt; C[SELECCIÓN]     C --&gt; D[LAVADO]     D --&gt; E[DESINFECCIÓN]     E --&gt; F[DESPULPADO]     F --&gt; G[REFINADO]     G --&gt; H[ALMACENAMIENTO]     H --&gt; I[PASTEURIZADO]     I --&gt; J[LLENADO]     J --&gt; K[ETIQUETADO]     K --&gt; L[EMPAQUÉ Y EMBALAJE]     L --&gt; M[ALMACENAMIENTO] </pre>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL</b>          | <ol style="list-style-type: none"> <li>Mezcla (pH)</li> <li>Pasteurización (Temperatura y tiempo de retención)</li> <li>Peróxido de hidrogeno (Control de concentración) (aplica únicamente para producto larga vida)</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS  |                     |        |        |                     |
|---------------------------------|---------------------|--------|--------|---------------------|
| DESCRIPCIÓN                     | UNIDAD              | MÍNIMO | MÁXIMO | MÉTODO DE ENSAYO    |
| SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C        | °Brix               | 12.0   | 14.0   | NTC 440<br>Año 1971 |
| pH A 20 °                       | -                   | 3.40   | 3.80   | NTC 440<br>Año 1971 |
| ACIDEZ                          | % Ácido cítrico m/m | 0.60   | 1.00   | NTC 440<br>Año 1971 |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS |                     |        |        |                     |
| DESCRIPCIÓN                     | ESPECIFICACIÓN      |        | UNIDAD | MÉTODO DE ENSAYO    |

| FORMATO                                                                           |                                                          |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>PULPA DE FRUTOS AMARILLOS</b> | Versión: 0                    |
|                                                                                   |                                                          | Vigencia: 17 de julio de 2024 |
|                                                                                   |                                                          | Página: 2-6                   |

|                                                                         |                                                                                                              |                                  |                |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------|
| Prueba esterilidad comercial<br>(Microorganismos Aerobios y Anaerobios) | No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30° a 35°C y 5 a 10 días a 55°C | Cualitativo                      | NTC 4433       |
| <i>L. monocytogenes</i>                                                 | Ausencia/25 g                                                                                                | Ausencia/Presencia (Cualitativo) | AOAC 011805    |
| <i>Salmonella sp</i>                                                    | Ausencia/25 g                                                                                                | Ausencia/Presencia (Cualitativo) | AOAC 080601    |
| Recuento de coliformes totales y <i>E. Coli</i>                         | <10                                                                                                          | UFC/g                            | AOAC 070901    |
| Esporas de <i>Clostridium Sulfito Reductor</i>                          | <10                                                                                                          | UFC/g (Cuantitativo)             | ISO 15213:2003 |

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES

| DESCRIPCIÓN       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                | MÉTODO DE ENSAYO   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>AROMA</b>      | Intenso y característico de Las frutas maduras y sanas.                                                                                                                       | Análisis Sensorial |
| <b>SABOR</b>      | Característico e intenso de la mezcla de los frutos amarillos maduros y sanos. Libre de cualquier sabor extraño.                                                              | Análisis Sensorial |
| <b>APARIENCIA</b> | Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, y partículas oscuras propias de las frutas.                     | Análisis Sensorial |
| <b>COLOR</b>      | Intenso y homogéneo, característico de la mezcla de los frutos amarillos, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de las frutas. | Análisis Sensorial |
| <b>TEXTURA</b>    | Fluido y homogéneo. Libre de partículas extrañas.                                                                                                                             | Análisis Sensorial |

#### REQUISITOS DE INOCUIDAD

| METALES PESADOS | UNIDAD | MÁXIMO | MÉTODO DE ENSAYO                       |
|-----------------|--------|--------|----------------------------------------|
| Arsénico        | ppm    | 0,1    | AOAC 986.15. Ed. 21:2019               |
| Hierro          | ppm    | 15     | AOAC 985.35. Ed. 21:2019               |
| Mercurio        | ppm    | 0,01   | AOAC 977.15. Ed. 21:2019<br>Modificado |

| FORMATO                                                                           |                                                          |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>PULPA DE FRUTOS AMARILLOS</b> | Versión: 0                    |
|                                                                                   |                                                          | Vigencia: 17 de julio de 2024 |
|                                                                                   |                                                          | Página: 3-6                   |

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------|
| Cadmio                                                                                                  | ppm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,05 | AOAC 985.35. Ed. 21:2019                                         |
| Zinc                                                                                                    | ppm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5    | AOAC 985.35. Ed 21:2019                                          |
| Cobre                                                                                                   | ppm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5    | AOAC 985.35. Ed. 21:2019                                         |
| Plomo                                                                                                   | ppm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,05 | AOAC 985.35. Ed. 21:2019                                         |
| Selenio                                                                                                 | mgSe/Kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,05 | Espectrofotometría por absorción atómica - Generador de hidruros |
| PESTICIDAS                                                                                              | Método multiresiduo para 211 componentes, isómero, cuantificación de plaguicidas organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretrodres. Incluidos Ditianon y Metidiation y método multiresiduo para la determinación de Ditiocarbamatos: Ferban, Mancozeb, Maneb, Metiram, Propineb, Thiram, Zineb y otros ditiocarbamatos, de acuerdo el Límites Permisibles Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS), y la resolución 2906 de 2007.       |      |                                                                  |
| REQUISITO DE INOCUIDAD-PELIGROS FÍSICOS                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |                                                                  |
| DESCRIPCIÓN                                                                                             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      | MÉTODO DE ENSAYO                                                 |
| Partículas y objetos como vidrio, esquirlas polvo, plástico entre otros.                                | < 0,6 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      | Filtros y tamices                                                |
| ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS<br>(Si el producto es, contienen o está elaborado a partir de OGM) | Este producto contiene OGM? SI_____ NO <u>X</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |                                                                  |
| ALÉRGENOS                                                                                               | Éste producto se considerada alérgeno? SI: <u>_NO_X_</u><br>Puede contener trazas de sulfitos en concentraciones menores a 10 ppm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |                                                                  |
| DECLARACION DE SEGURIDAD                                                                                | Producto libre de OGM, alérgenos y bacterias patógenas, fabricado bajo estrictas condiciones de BPM y seguridad alimentaria que cumplen con los estándares de EE.UU y la UE. EL control de materias extrañas se realiza mediante mallas y filtros de minimo 0,6 mm.<br>Producto fabricado cumpliendo las BPM establecidas en el Título 21 CFR Parte 117, FSMA, Reglas Federales del HACCP para jugos del 21 CFR Parte 120 y el Código de Prácticas AIJN. |      |                                                                  |

| FORMATO                                                                           |                                                          |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>PULPA DE FRUTOS AMARILLOS</b> | Versión: 0                    |
|                                                                                   |                                                          | Vigencia: 17 de julio de 2024 |
|                                                                                   |                                                          | Página: 4-6                   |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>            | <p><b>Producto larga vida:</b> Bolsa de polietileno de alta barrera constituida por una película extruida de siete capas, en presentaciones de 100, 150, 200 y 1000 g. Embalado en cajas de cartón de primer uso.</p> <p><b>Aséptico industrial:</b> Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 2, 5, 20 y 200 Kg. Embalado en cajas de cartón de primer uso, y tambores industriales metalizados. Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.</p> |
| <b>PERMISO SANITARIO</b>                           | PSA-0002466-2020                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                                   | <p><b>Producto larga vida:</b> 6 meses</p> <p><b>Producto aséptico industrial:</b> 18 meses</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>REQUISITOS DE LIBERACION</b>                    | Los productos son liberados una vez se valida el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD</b>         | <p>El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números).</p> <p>El lote es asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO</b>             | Materia prima exclusivamente para uso industrial. Este producto puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, jugos, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:</b> | <p>Almacenar a temperatura máxima de 22 °C, para lugares con temperaturas superiores a la descrita anteriormente, se recomienda almacenar en refrigeración. El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a luz solar. Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado.</p> <p>El transporte y distribución se realizan de acuerdo a la condiciones descritas en la resolución 2674 de 2013.</p>                                                        |
| <b>CERTIFICACIONES</b>                             | KOSHER, ISO 22000:2018                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| NORMATIVIDAD APLICABLE |                                            |      |
|------------------------|--------------------------------------------|------|
| NOMBRE                 | Entidad                                    | Año  |
| Resolución 3929        | El Ministerio de Salud y Protección Social | 2013 |
| Resolución 2674        | El Ministerio de Salud y Protección Social | 2013 |
| Resolución 5109        | El Ministerio de Salud y Protección Social | 2005 |
| Decreto 60             | El Ministerio de Salud y Protección Social | 2002 |
| Resolución 333         | El Ministerio de salud y Protección Social | 2011 |
| Resolución 2505        | Ministerio de Transporte                   | 2004 |
| Resolución 2906        | El Ministerio de Salud y Protección Social | 2007 |
| Resolución 4506        | El Ministerio de Salud y Protección Social | 2013 |
| Resolución 4143        | El Ministerio de Salud y Protección Social | 2012 |

| FORMATO                                                                           |                                                          |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>PULPA DE FRUTOS AMARILLOS</b> | Versión: 0                    |
|                                                                                   |                                                          | Vigencia: 17 de julio de 2024 |
|                                                                                   |                                                          | Página: 5-6                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Codex CAC/RCP 1-1969                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Secretaría del Programa Conjunto<br>FAO/OMS sobre Normas Alimentarias<br>Organización de las Naciones Unidas para<br>la Agricultura y la Alimentación | Rev. 2020 |
| Resolución 810                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | El Ministerio de Salud y Protección Social                                                                                                            | 2021      |
| Resolución 1407                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | El Ministerio de Salud y Protección Social                                                                                                            | 2022      |
| Además del cumplimiento de las regulaciones anteriores, se garantiza el cumplimiento de todas aquellas normatividades aplicables de cada país al que se exporte el producto. Lo anterior de acuerdo a la matriz legal de cumplimiento número: 44-MATRIZ DE CUMPLIMIENTOS LEGALES APLICABLES NACIONALES E INTERNACIONALES. |                                                                                                                                                       |           |

| Cargo que Elabora                             | Cargo que Revisa    | Cargo que Aprueba   |
|-----------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| COORDINADOR DE<br>ASEGURAMIENTO DE<br>CALIDAD | DIRECTOR DE CALIDAD | GERENTE             |
|                                               |                     | Fecha de Aprobación |
|                                               |                     | 17 de julio de 2024 |

| CONTROL DE CAMBIOS |                           |                     |                         |
|--------------------|---------------------------|---------------------|-------------------------|
| VERSIÓN            | DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO    | FECHA               | RESPONSABLE             |
| 0                  | Creación de ficha técnica | 17 de julio de 2024 | Alejandro Zapata Suarez |