	FICHA TÉCNICA PULPA DE LIMÓN	**Código: FT-EP-06**	
	Vigente desde: Diciembre 01 de 2021	**Versión: 05**	**Página: 1 de 3**

PRODUCTO:	**PULPA DE LIMÓN**
DESCRIPCIÓN:	Producto obtenido por la maceración, trituración o desmenuzado y el tamizado o no de la parte comestible de Limón (*Citrus aurantifolia swingle)*. fresco, sano, maduro, limpio, desinfectado que se empaca y almacena higiénicamente, obtenido por extracción mecánica de la fruta. Es sometida a tratamiento térmico
NUMERO DE PERMISO SANITARIO:	No. PSA-0002205-2019 Vigente a: Septiembre 19 de 2026
COMPOSICIÓN:	Limón (*Citrus aurantifolia swingle)*, Acidulante (Ácido Cítrico), Sal, Colorante artificial (Color verde menta).
ORIGEN	Vegetal
PRESENTACIÓN:	1000 g. 5000 g. 25000 g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS*	
° Brix mínimo:	6.0
% Acidez mínimo (Ácido cítrico anhidro %m/m):	4.5
pH	2.1-2.4
* Resolución 3929/2013	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS	
Color, aroma y sabor	Características específicas de la fruta homogénea.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto	**Requisitos**	**Parámetro**			
		N	**m**	**M**	**C**
Pulpa sin tratamiento térmico congeladas o no	Recuento E. Coli ufc/g o ml	5	< 10	-	0
	Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	1.000	3.000	2
	Detección de salmonella /25 gr	5	Ausencia	-	0
Pulpa Pasteurizados , Congelados o no	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g o ml	5	1.000	3.000	1
	Recuento E Coli ufc/g o ml	5	< 10	-	0
	Recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml	5	100	200	1

Las especificaciones fueron extraídas de la Resolución 3929 / 2013
n= número de unidades a examinar
m= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M= Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c= número máximo de muestras permisibles con resultado entre m y M
< = Léase menor de

VIDA UTIL:	Un año sin interrumpir la cadena de congelación.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Congelación a -18 °C. ± 3	
EMPAQUE:	• Bolsa plástica impresa: el material es polietileno de baja densidad, calibres 3 y 4 milésimas de pulgada. • Tarros plásticos.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE:	Transporte refrigerado. Manejo de embalaje con aislamiento térmico para mantener la temperatura de congelación del producto.	
USOS:	Elaboración de néctares, mermeladas, salsas, cremas, postres, jugos, refrescos entre otros.	
INSTRUCCIONES PARA MANIPULACION, PREPARACION Y USO PREVISTO:	Consumir antes de la fecha de vencimiento Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Manténgase en congelación	
	Utilice siempre utensilios limpios para su manipulación No exponga el producto a cambios de temperatura Se recomienda una dilución de una parte de pulpa por 2 o 3 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor. preparación sugerida Producto apto para toda la población mayor a un año de edad	
ROTULADO:	Contiene mínimo información referente a: 1. Nombre del producto, marca, presentación 2. Peso neto 3. Fabricante y dirección 4. Recomendaciones 5. Lote y fecha de vencimiento	EXPLICACION: Lote: producto, sabor, día consecutivo del año DD MM AA: Equivale a la fecha de fabricación. Vence: EXP. DD MM AA

	6. Forma de preparación	
PESTICIDAS:	Determinación de pesticidas, de acuerdo al plan de muestreo	
METALES PESADOS:	Se realiza análisis de plomo y cadmio de acuerdo a resolución 4506 de 2013, de acuerdo al plan de muestreo	
DECLARACION DE OMG:	Ni el producto, ni los ingredientes son organismos genéticamente modificados.	
DECLARACION DE NO IRRADIADOS:	No son alimentos irradiados o sometidos a radiaciones ionizantes, al igual que sus componentes y materia prima	
DECLARACION DE ALERGENOS:	NO APLICA	
REFERENCIA NORMATIVA:	Resolución 3929 / 2013 Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002 Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011	
ELABORADO POR:		

FRUTIHELEN S.A.S
Carrera 39 Nº 13-66
TEL. 524 2402 -6644346/47/50-3901218
Urbanización Industrial Acopi-Yumbo
INDUSTRIA COLOMBIANA