	FICHA TÉCNICA PULPA DE UVA	Código: FT-EP-16	
	Vigente desde: Diciembre 01 de 2021	Versión: 05	Página: 1 de 3

PRODUCTO:	PULPA DE UVA
DESCRIPCIÓN:	Producto obtenido por la maceración, trituración o desmenuzado y el tamizado o no de la parte comestible de Guanábana (*Anona muricata L)*. fresca, sana, madura, limpia, desinfectada que se empaca y almacena higiénicamente, obtenida 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:	Uva (*Vitis vinifera L.)*.
ORIGEN	Vegetal
PRESENTACIÓN:	Paquete de 10 unidades de 100g. 1 kg. 5 kg. 25 kg
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
° Brix mínimo:	12.0
% Acidez mínimo (Ácido cítrico anhidro %m/m):	1.0
pH	3.5-3.6
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS	
Color, aroma y sabor	Características especificas 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 ,	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g o ml	5	1.000	3.000	1

Congelados o no	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 (-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	EXPLICACION : Lote: (L) descripción del producto/sabor/día consecutivo del año Fecha de fabricación: (FF) DD MM AA: Equivale a la fecha de fabricación.

	vencimiento 6. Forma de preparación	Vencimiento:(EXP.) DD MM AA
PESTICIDAS :	Determinación de pesticidas según resolución 2906 de 2007, 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**		