

**NOMBRE COMERCIAL
DEL ALIMENTO**

PULPA DE GUANÁBANA

PRESENTACION



**PROCESO DE
ELABORACIÓN**

Recepción de la materia prima: Recepción de los frutos de guanábana en estado de madurez fisiológico, libre de daño mecánico, presencia de plagas y/o presencia de Hongo.

Maduración: Los frutos son almacenados en la cámara de maduración bajo control de humedad y temperatura hasta su maduración.

Selección: Los frutos de guanábana libres de daño fisiológico, plagas y sobremadurez

Limpieza y desinfección: Se realiza por inmersión, a los frutos de les aplica detergente neutro, agua y desinfectante según el procedimiento.

Acondicionamiento: Las frutas son sometidas a un proceso de pelado, desemillado y escaneado.

Tratamiento térmico: La pulpa es mezclada con aditivos, y homogenizada en un molido coloidal, posteriormente se somete a un proceso de pasteurización, bajo controles de temperatura y tiempo para garantizar la ausencia de microorganismos patógenos y obtener las características organolépticas requeridas.

Envasado: La pulpa pasteurizada se envasa y se sella el producto según la referencia indicada.

Acondicionamiento térmico: El producto envasado se sumerge en agua a temperaturas inferiores a 30°C

Almacenamiento: En cuartos de refrigeración de 4 +/- 2 °C.

**NOMBRE ESPECIFICO
DE LOS INGREDIENTES**

Pulpa de guanábana, agua, azúcar de caña, regulador de pH (ácido cítrico), antioxidante (ácido ascórbico, ácido acético), estabilizador (goma de xantano) antiespumante (dimetilpolisiloxano), edulcorante (estevia).



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO
PULPA DE GUANÁBANA

Código: GPR-ESP-001

Versión: 05

26/05/2022

Página 2 de 4

	Parámetro	Valor (Resolución 3929/2013)
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento microorganismos mesofilos/gr	1000-3000
	Recuento E Coli UFC/g	<10
	Recuento Mohos y Levaduras/gr	100-200
	Detención de Salmonella	Ausencia

	Parámetro	Valor
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Porcentaje de Sólidos solubles a 20°C	15-16 °Brix
	pH	3,0 – 4,0

TABLA NUTRICIONAL


Nutrition Facts	
Datos de Nutrición	
5 Servings per container / Raciones por envase	
Serving size	3 fl oz (90 ml)
Tamaño por ración	3 fl oz (90 ml)
Amount per serving / Cantidad por porción	
Calories / Calorías	70
% Daily Value / % Valor Diario*	
Total fat / Grasa total 0g	0%
Saturated fat / Grasa saturada 0g	0%
Trans fat / Grasa trans 0g	
Cholesterol / Colesterol 0mg	0%
Sodium / Sodio 15mg	1%
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total 19g	7%
Dietary fiber / Fibra dietética 2g	9%
Total Sugars / Azúcares totales 16g	
Includes 3g Added Sugars	6%
Incluye 3g Azúcares agregados	
Protein / Proteínas <1g	
Vitamin D / Vitamina D 0mcg	0%
Calcium / Calcio 11mg	1%
Iron / Hierro 0mg	0%
Potassium / Potasio 207mg	4%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day is used for general nutrition advice.	
* Los % de Valores Diarios (DV) están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

USO PREVISTO

Ideal para uso industrial, idóneo para el público en general. Apto para elaboración de jugos, refrescos, postres, de forma diluida o directa.

FORMA DE CONSUMO

Mezcle el contenido con 4 tazas de agua o leche, agregue azúcar al gusto (Rinde 5 porciones).

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO PULPA DE GUANÁBANA	Código: GPR-ESP-001
		Versión: 05
		26/05/2022
		Página 3 de 4

MATERIAL DE ENVASE	Bolsa laminada PET/PE, Bolsa PEBD, PET/FLEXPA (NYLON/PEBD).
VIDA ÚTIL	365 días bajo almacenamiento a temperatura de 4 +/- 2 °C.
INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA	Consérvese refrigerado. Después de abierto este producto debe consumirse en el menor tiempo posible.
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Transporte: Servicio de transporte nacional. Vehículos que cumplen con el Resolución 2674 de 2013 Almacenamiento: En cuartos de congelación entre 4 +/- 2 °C. Conservación: 4 +/- 2 °C.
ETIQUETADO Y MARCAS	Permiso sanitario: PSA-0001786-2018 / Vigencia:2025/12/07 Fecha de vencimiento: dd/mm/aaaa Lote: El código está formado por 11 dígitos y se determina de acuerdo con el procedimiento GPR-ESP-011 IDENTIFICACION E INTERPRETACION MARCACION LOTE. MARCAS: FRESH & NATURAL, FRUPACK
PRESENTACIONES	473g, 500 g, 1200g, 3000g.
MATERIAL DE ENVASE	Bolsa laminada PET/PE, Bolsa PEBD, PET/FLEXPA (NYLON/PEBD). Botella PET, Vaso PEBD.
VIDA ÚTIL	365 días bajo almacenamiento a temperatura de 4 +/- 2 °C.
INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA	Consérvese refrigerado. Después de abierto este producto debe consumirse en el menor tiempo posible
INFORMACIÓN ALERGENICA	Este producto no contiene alérgenos
DECLARACIÓN CERO TOLERANCIA A ELEMENTOS EXTRAÑOS	Este producto no debe tener materiales o contaminantes extraños.