


FICHA TECNICA
PULPA DE GUANABANA CONGELADA

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 guanábana madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>
ORIGEN MATERIA PRIMA
Colombia – Ansermanuevo (Valle del Cauca), La Virginia y Pereira (Risaralda),
COMPOSICION
Pulpa de Guanábana.
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 y uso de la 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.</p> <p>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
<p>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) 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.</p>

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma: Intenso y característico de la guanábana madura y sana.

Color: Intenso y homogéneo, característico de la guanábana, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.

Sabor: Característico e intenso de la guanábana madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.

Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guanábana.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Sólidos Solubles expresados como °Brix: 13.0-17.0

pH:3.00-4.00

Acidez expresada como % de ácido cítrico: 0.50-1.00

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

Ninguno reportado.

EMPAQUE Y PRESENTACION COMERCIAL

Bolsa de polietileno en presentación de 454g y kilo porcionado por 100 g. 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 COLGUANABANA 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 acuerdo a las formulaciones establecidas. Para la preparación de jugos, se recomienda una dilución de una parte de pulpa por 3 partes de agua o leche y azúcar según requerimiento del consumidor.

Producto apto para toda la población mayor de un año 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 COLOMBIANA 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).

Cargo que Elabora	Cargo que Revisa	Cargo que Aprueba
JAIME AURELIO ESCOBAR JURADO	ING.ALIMENTOS	DIRECTORA CONSORCIO
Jefe de Investigación y Desarrollo	Director Calidad	de Fecha de Aprobación
		Agosto 1 de 2017