

FORMATO



**FICHA TÉCNICA
PULPA ASÉPTICA DE GUAYABA**

Versión: 20

Vigencia: 16 de marzo de 2026

Página:1-6

NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA ASÉPTICA DE GUAYABA			
FABRICANTE	ALIMENTOS SAS S.A.S			
DIRECCION	DIAGONAL 19D No 39-20			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la Guayaba madura, sana y limpia. Posteriormente, el producto es sometido a un proceso térmico de pasteurización, garantizando su inocuidad, estabilidad y conservación de las características propias de la fruta.			
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Origen vegetal cultivado en el territorio nacional – Colombia			
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Pulpa de guayaba.			
CONDICIONES DE RECIBIDO DE LA FRUTA	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.			
DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	<pre> graph LR A[RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA] --> B[PESAJE] B --> C[SELECCIÓN] C --> D[LAVADO] D --> E[DESINFECCIÓN] E --> F[DESPULPADO] F --> G[REFINADO] G --> H[ALMACENAMIENTO] H --> I[PASTEURIZADO] I --> J[LLENADO] J --> K[ETIQUETADO] K --> L[EMPAQUÉ Y EMBALAJE] L --> M[ALMACENAMIENTO] </pre>			
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	<ol style="list-style-type: none"> Mezcla (pH) Pasteurización (Temperatura y tiempo de retención) Peróxido de hidrogeno (Control de concentración) (aplica únicamente para producto larga vida) 			
CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C	°Brix	8.0	11.0	NTC 440 Año 1971
pH A 20 °	-	3.50	4.20	NTC 440 Año 1971
ACIDEZ	% Ácido cítrico m/m	0.50	0.80	NTC 440 Año 1971

FORMATO



**FICHA TÉCNICA
PULPA ASÉPTICA DE GUAYABA**

Versión: 20

Vigencia: 16 de marzo de 2026

Página:2-6

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	MÉTODO DE ENSAYO
Prueba esterilidad comercial (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
AROMA	Intenso y característico de la guayaba madura y sana.	Análisis sensorial
SABOR	Característico e intenso de la guayaba madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.	Análisis sensorial
APARIENCIA	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guayaba.	Análisis sensorial
COLOR	Intenso y homogéneo, característico de la guayaba, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	Análisis sensorial
TEXTURA	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

FORMATO



**FICHA TÉCNICA
PULPA ASÉPTICA DE GUAYABA**

Versión: 20

Vigencia: 16 de marzo de 2026

Página:3-6

Hierro	ppm	15	AOAC 985.35. Ed. 21:2019
Mercurio	ppm	0,01	AOAC 977.15. Ed. 21:2019 Modificado
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 Piretroides. Incluidos Ditiannon y Metidation 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 (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> 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. 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.		
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto larga vida: 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. Aséptico industrial: Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 2, 5, 20, 200 y 220 Kg. Embalado en cajas de cartón de primer uso, y tambores industriales metalizados, o según requerimiento de cliente.		

FORMATO



**FICHA TÉCNICA
PULPA ASÉPTICA DE GUAYABA**

Versión: 20

Vigencia: 16 de marzo de 2026

Página:4-6

	Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.	
PERMISO SANITARIO	PSA-0002466-2020	
REQUISITOS DE LIBERACION	Los productos son liberados una vez se valida el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.	
VIDA ÚTIL	Producto larga vida: 12 meses Producto aséptico industrial: 18 meses	
IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD	El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números). El lote es asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.	
FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO	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.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:	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. El transporte y distribución se realizan de acuerdo a la condiciones descritas en la resolución 2674 de 2013.	
CERTIFICACIONES	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 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
Codex CAC/RCP 1-1969	Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación	Rev. 2020

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA ASÉPTICA DE GUAYABA	Versión: 20
		Vigencia: 16 de marzo de 2026
		Página:5-6

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
PROFESIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	JEFE SIG	DIRECTOR DE CALIDAD
		Fecha de Aprobación
		16 de marzo de 2026

CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	FECHA	RESPONSABLE
4	Se actualiza según los Límites permisibles del Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS) en análisis de pesticidas y metales pesados, y la norma ISO 22000 2005 Se modifica métodos de ensayos microbiológicos, nota saludable, empaque y presentación comercial y especificación de vida útil.	19 de Mayo del 2017	Alejandro Zapata Suarez
5	Se anexa cumplimiento de rotulado y etiquetado con la resolución 5109 de 2005.	12 de enero de 2018	Alejandro Zapata Suarez
6	Se actualizan métodos de análisis microbiológicos.	23 febrero de 2018	Alejandro Zapata Suarez
7	Se anexan presentaciones de 200 y 150 gramos.	16 de Agosto de 2018	Alejandro Zapata Suarez
8	Cambio de especificaciones de empaque en vida útil, actualización de tabla nutricional y adición de especificaciones de transporte y distribución.	11 de Octubre de 2018	Alejandro Zapata Suarez
9	Cambio de vida útil de producto larga vida a 8 meses.	11 de Enero de 2019	Alejandro Zapata Suarez
10	Cambio de método de ensayo para análisis de salmonella	19 de Febrero de 2019	Alejandro Zapata Suarez

FORMATO



**FICHA TÉCNICA
PULPA ASÉPTICA DE GUAYABA**

Versión: 20

Vigencia: 16 de marzo de 2026

Página:6-6

11	Modificación de métodos de ensayos microbiológicos y vida útil para productos de 150g.	25 de Junio de 2019	Alejandro Zapata Suarez
12	Renovación de permiso sanitario y método de ensayo de características sensoriales.	13 mayo de 2020	Alejandro Zapata Suarez
13	Inclusión de dirección y fabricante.	17 de junio de 2020	Alejandro Zapata Suarez
14	Revisión y actualización de ficha técnica.	04 de marzo de 2022	Alejandro Zapata Suarez
15	Actualización de acuerdo a los requisitos de la norma FSSC 22000	10 de marzo de 2023	Alejandro Zapata Suarez
16	Modificación de tiempo de vida útil	18 de julio de 2023	Alejandro Zapata Suarez
17	Actualización de información nutricional.	20 de septiembre de 2023	Alejandro Zapata Suarez
18	Modificación de metodologías microbiológicas y temperatura de conservación, eliminación de tabla nutricional y modificación de métodos de uso.	18 de marzo de 2024	Alejandro Zapata Suarez
19	Se cambia el nombre del producto, pasando de Pulpa de guayaba larga vida a Pulpa de fruta pasteurizada larga vida de guayaba. Se actualiza el origen de la materia prima.	29 de Septiembre de 2025	Isabella Pérez Cuervo
20	Modificación de nombre de productos e ingredientes.	16 de marzo de 2026	María Bruno Lozano