

**FORMATO**



**FICHA TÉCNICA  
PULPA ASÉPTICA DE MORA**

Versión: 19

Vigencia: 16 de marzo de 2026

Página: 1-6

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PULPA ASÉPTICA DE MORA</b>			
<b>FABRICANTE</b>	<b>ALIMENTOS SAS S.A.S</b>			
<b>DIRECCION</b>	<b>DIAGONAL 19D No 39-20</b>			
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora 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.			
<b>ORIGEN DE MATERIA PRIMA</b>	Origen vegetal cultivado en el territorio nacional – Colombia			
<b>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO</b>	Pulpa de mora.			
<b>CONDICIONES DE RECIBIDO DE LA FRUTA</b>	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.			
<b>DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO</b>	<pre> graph LR     A[RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA] --&gt; B[PESAJE]     B --&gt; C[SELECCIÓN]     C --&gt; D[LAVADO]     D --&gt; E[DESINFECCIÓN]     E --&gt; F[DESPULPADO]     F --&gt; G[REFINADO]     G --&gt; H[ALMACENAMIENTO]     H --&gt; I[PASTEURIZADO]     I --&gt; J[LLENADO]     J --&gt; K[ETIQUETADO]     K --&gt; L[EMPAQUÉ Y EMBALAJE]     L --&gt; M[ALMACENAMIENTO]     </pre>			
<b>PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezcla (pH)</li> <li>2. Pasteurización (Temperatura y tiempo de retención)</li> <li>3. Peróxido de hidrogeno (Control de concentración) (aplica únicamente para producto larga vida)</li> </ol>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>				
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>
<b>SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C</b>	<b>°Brix</b>	6.00	8.00	NTC 440 Año 1971
<b>pH A 20 °</b>	-	2.65	3.50	NTC 440 Año 1971
<b>ACIDEZ</b>	<b>% Ácido cítrico m/m</b>	2.00	2.90	NTC 440 Año 1971
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>				

**FORMATO**



**FICHA TÉCNICA  
PULPA ASÉPTICA DE MORA**

**Versión:** 19

**Vigencia:** 16 de marzo de 2026

**Página:**2-6


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
<b>AROMA</b>	Intenso y característico de la mora madura y sana.	Análisis sensorial
<b>SABOR</b>	Característico e intenso de la mora madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.	Análisis sensorial
<b>APARIENCIA</b>	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la mora.	Análisis sensorial
<b>COLOR</b>	Intenso y homogéneo, característico de la mora, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	Análisis sensorial
<b>TEXTURA</b>	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
Hierro	ppm	15	AOAC 985.35. Ed. 21:2019
Mercurio	ppm	0,01	AOAC 977.15. Ed. 21:2019 Modificado

FORMATO		
	<b>FICHA TÉCNICA PULPA ASÉPTICA DE MORA</b>	Versión: 19
		Vigencia: 16 de marzo de 2026
		Página:3-6

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
<b>PESTICIDAS</b>	Método multiresiduo para 211 componentes, isómero, cuantificación de plaguicidas organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretroides. Incluidos Ditiocarbamatos 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 colombiana 2906 de 2007.		
<b>REQUISITO DE INOCUIDAD-PELIGROS FÍSICOS</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>		<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>
Partículas y objetos como vidrio, esquirlas polvo, plástico entre otros.	< 0,6 mm		Filtros y tamices
<b>ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS</b> (Si el producto es, contienen o está elaborado a partir de OGM)	Este producto contiene OGM? SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		
<b>ALÉRGENOS</b>	Éste producto se considerada alérgeno? SI: <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> Puede contener trazas de sulfitos en concentraciones menores a 10 ppm.		
<b>DECLARACION DE SEGURIDAD</b>	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.		
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	<b>Producto larga vida:</b> 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.  <b>Aséptico industrial:</b> Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 2, 5, 20 y 200 Kg. Embalado en cajas de cartón de primer uso, y tambores industriales metalizados. Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.		

FORMATO		
	<b>FICHA TÉCNICA PULPA ASÉPTICA DE MORA</b>	Versión: 19
		Vigencia: 16 de marzo de 2026
		Página:4-6

<b>PERMISO SANITARIO</b>	PSA-0002466-2020	
<b>REQUISITOS DE LIBERACION</b>	Los productos son liberados una vez se valida el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>Producto larga vida:</b> 6 meses <b>Producto aséptico industrial:</b> 18 meses	
<b>IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD</b>	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.	
<b>FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO</b>	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.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:</b>	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.	
<b>CERTIFICACIONES</b>	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
Resolución 810	El Ministerio de Salud y Protección Social	2021

FORMATO		
	<b>FICHA TÉCNICA PULPA ASÉPTICA DE MORA</b>	Versión: 19
		Vigencia: 16 de marzo de 2026
		Página:5-6

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 numero: 44-MATRIZ DE CUMPLIMIENTOS LEGALES APLICABLES NACIONALES E INTERNACIONALES		

Cargo que Elabora	Cargo que Revisa	Cargo que Aprueba
<b>PROFESIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO</b>	<b>JEFE SIG</b>	<b>DIRECTOR DE CALIDAD</b>
		<b>Fecha de Aprobación</b>
		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, presentación comercial y especificación de vida útil.	23 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 método de ensayo para análisis de salmonella	19 de Febrero de 2019	Alejandro Zapata Suarez
10	Modificación de métodos de ensayo microbiológicos y vida útil para productos de 200 y 150g.	25 de Junio de 2019	Alejandro Zapata Suarez
11	Se incluye nombre y dirección de fabricante	03 de octubre de 2019	Alejandro Zapata Suarez
12	Renovación de permiso sanitario y método de ensayo de características sensoriales.	13 mayo de 2020	Alejandro Zapata Suarez

**FORMATO**



**FICHA TÉCNICA  
PULPA ASÉPTICA DE MORA**

**Versión:** 19

**Vigencia:** 16 de marzo de 2026

**Página:**6-6

13	Revisión y actualización de ficha técnica.	04 de marzo de 2022	Alejandro Zapata Suarez
14	Actualización de ficha técnica	20 de enero de 2023	Alejandro Zapata Suarez
15	Actualización de acuerdo a los requisitos de la norma FSSC 22000	10 de marzo de 2023	Alejandro Zapata Suarez
16	Actualización de información nutricional.	20 de septiembre de 2023	Alejandro Zapata Suarez
17	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
18	Se cambia el nombre del producto, pasando de Pulpa de MORA larga vida a Pulpa de fruta pasteurizada larga vida de mora. Se actualiza el origen de la materia prima.	01 de Octubre de 2025	Isabella Pérez Cuervo
19	Modificación de nombre de producto e ingredientes.	16 de marzo de 2026	María Bruno Lozano