

**FORMATO**



**FICHA TÉCNICA  
PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS ROJOS**

**Versión:** 3

**Vigencia:** 13 de abril de 2026

**Página:** 1-5

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS ROJOS</b>
<b>FABRICANTE</b>	<b>ALIMENTOS SAS S.A.S</b>
<b>DIRECCIÓN</b>	<b>DIAGONAL 19D No 39-20</b>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido a partir de la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutos rojos maduros, sanos y limpios. 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. Colombia
<b>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO</b>	Pulpa de fresa, pulpa de mora, pulpa de cereza, pulpa de manzana, ácido ascórbico (antioxidante).
<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 TD     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 EMPALAJE]     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 hidrógeno (Control de concentración) (aplica únicamente para producto larga vida)</li> </ol>
<b>CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS</b>	

**FORMATO**



**FICHA TÉCNICA  
PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS ROJOS**

**Versión:** 3

**Vigencia:** 13 de abril de 2026

**Página:**2-5

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
<b>SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C</b>	°Brix	9.00	12.0	NTC 440 Año 1971
<b>pH A 20 °</b>	-	3.20	3.50	NTC 440 Año 1971
<b>ACIDEZ</b>	<b>% Ácido cítrico m/m</b>	0.8	1.20	NTC 440 Año 1971

**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 1407
<i>L. monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 011805
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia/25 g	Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 080601
<i>Recuento de coliformes totales y E. Coli</i>	<10	UFC/g	AOAC 070901
<i>Esporas de 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 las frutas maduras y sanas.	Análisis Sensorial
<b>SABOR</b>	Característico e intenso de la mezcla de los frutos rojos maduros y sanos. 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, y partículas oscuras propias de las frutas.	Análisis Sensorial

**FORMATO**



**FICHA TÉCNICA  
PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS ROJOS**

**Versión:** 3

**Vigencia:** 13 de abril de 2026

**Página:**3-5

<b>COLOR</b>	Intenso y homogéneo, característico de la mezcla de los frutos rojos, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de las frutas.	Análisis Sensorial	
<b>TEXTURA</b>	Fluido y homogéneo. Libre de partículas extrañas.	Análisis Sensorial	
<b>REQUISITOS DE INOCUIDAD</b>			
<b>METALES PESADOS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>MÁXIMO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>
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
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 Ditiacion 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.		
<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 ____ NO <u>X</u>		
<b>ALÉRGENOS</b>	Éste producto se considera alérgeno? SI: <u>_NO_X_</u> Puede contener trazas de sulfitos en concentraciones menores a 10 ppm		

F O R M A T O



**FICHA TÉCNICA  
PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS ROJOS**

Versión: 3

Vigencia: 13 de abril de 2026

Página:4-5

<b>DECLARACIÓN DE SEGURIDAD</b>	<p>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 mínimo 0,6 mm.</p> <p>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.</p>	
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	<p><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.</p> <p><b>Aséptico industrial:</b> 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.</p> <p>Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.</p>	
<b>PERMISO SANITARIO</b>	PSA-0002466-2020	
<b>VIDA ÚTIL</b>	<p><b>Producto larga vida:</b> 6 meses</p> <p><b>Producto aséptico industrial:</b> 18 meses</p>	
<b>REQUISITOS DE LIBERACIÓN</b>	Los productos son liberados una vez se valida el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.	
<b>IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD</b>	<p>El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números).</p> <p>El lote es asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.</p>	
<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>	<p>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.</p> <p>El transporte y distribución se realizan de acuerdo a la condiciones descritas en la resolución 2674 de 2013.</p>	
<b>CERTIFICACIONES</b>	KOSHER, ISO 22000:2018	
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>		
<b>NOMBRE</b>	<b>Entidad</b>	<b>Año</b>
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

FORMATO		
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS ROJOS</b>	Versión: 3
		Vigencia: 13 de abril de 2026
		Página: 5-5

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
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
<b>JEFE I&amp;D</b>	<b>JEFE SIG</b>	<b>DIRECTOR DE CALIDAD</b>
		<b>Fecha de Aprobación</b>
		13 de abril de 2026

CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	FECHA	RESPONSABLE
0	Creación de ficha técnica	17 de julio de 2024	Alejandro Zapata Suarez
1	Inclusión de nuevas materias primas en ingredientes de preparación	31 de octubre de 2024	Alejandro Zapata Suarez
2	Se cambia el nombre del producto, pasando de Pulpa de frutos larga vida a Pulpa de fruta pasteurizada larga vida. Se incluye en la descripción del producto el proceso térmico y pasteurizado al que es sometido.	26 de Septiembre 2025	Isabella Pérez Cuervo
3	Modificación de nombre de producto.	13 de abril de 2026	María Bruno Lozano