

FORMATO



**FICHA TÉCNICA
PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS
AMARILLOS**

Versión: 2

Vigencia: 13 de abril de 2026

Página:1-5

NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS AMARILLOS
FABRICANTE	ALIMENTOS SAS S.A.S
DIRECCIÓN	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 los frutos amarillos 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.
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Origen vegetal. Colombia
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Pulpa mango, pulpa de piña, pulpa de maracuyá.
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 TD 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"> 1. Mezcla (pH) 2. Pasteurización (Temperatura y tiempo de retención) 3. Peróxido de hidrogeno (Control de concentración) (aplica únicamente para producto larga vida)

CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
-------------	--------	--------	--------	------------------

FORMATO



**FICHA TÉCNICA
PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS
AMARILLOS**

Versión: 2

Vigencia: 13 de abril de 2026

Página:2-5

SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C	°Brix	12.0	14.0	NTC 440 Año 1971
pH A 20 °	-	3.40	3.80	NTC 440 Año 1971
ACIDEZ	% Ácido cítrico m/m	0.60	1.00	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	
Recuento de coliformes totales y <i>E. Coli</i>	<10	UFC/g	AOAC 070901	
Esporas de Clostridium Sulfito Reductor	<10	UFC/g (Cuantitativo)	ISO 15213:2003	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES				
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO		
AROMA	Intenso y característico de Las frutas maduras y sanas.	Análisis Sensorial		
SABOR	Característico e intenso de la mezcla de los frutos amarillos maduros y sanos. Libre de cualquier sabor extraño.	Análisis Sensorial		
APARIENCIA	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
AMARILLOS**

Versión: 2

Vigencia: 13 de abril de 2026

Página:3-5

COLOR	Intenso y homogéneo, característico de la mezcla de los frutos amarillos, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de las frutas.	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
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 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.		
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 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
AMARILLOS**

Versión: 2

Vigencia: 13 de abril de 2026

Página:4-5

DECLARACIÓN DE SEGURIDAD	<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>	
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	<p>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.</p> <p>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. Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.</p>	
PERMISO SANITARIO	PSA-0002466-2020	
VIDA ÚTIL	<p>Producto larga vida: 6 meses</p> <p>Producto aséptico industrial: 18 meses</p>	
REQUISITOS DE LIBERACIÓN	Los productos son liberados una vez se valida el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.	
IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD	<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 garantice su trazabilidad.</p>	
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:	<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 la 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>	
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

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA ASÉPTICA DE FRUTOS AMARILLOS	Versión: 2
		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
<p>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.</p>		

Cargo que Elabora	Cargo que Revisa	Cargo que Aprueba
JEFE DE I&D	JEFE SIG	DIRECTOR DE CALIDAD
		Fecha de Aprobación
		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	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
2	Modificación de nombre de producto e ingredientes.	13 de abril de 2026	María Bruno Lozano