



**FICHA TÉCNICA  
PULPA DE PIÑA**

Versión: 12

Vigencia: 01 de octubre de 2025

Página:1-6

<p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b></p>	<p><b>PULPA DE FRUTA PASTEURIZADA LARGA VIDA CON AZÚCAR DE PIÑA</b></p>
<p><b>FABRICANTE</b></p>	<p><b>ALIMENTOS SAS S.A.S</b></p>
<p><b>DIRECCION</b></p>	<p><b>DIAGONAL 19D No 39-20</b></p>
<p><b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p>	<p>Producto sin fermentar, elaborado con pulpa de fruta o concentrado de frutas con adición de azúcar y estabilizantes. El producto debe diluirse en agua para obtener un producto listo para consumo con las mismas características de un néctar típico de la fruta procedente de piñas sanas y limpias. Posteriormente, el producto es sometido a un proceso térmico de pasteurización, garantizando su inocuidad, estabilidad y conservación de las características propias de la fruta.</p>
<p><b>ORIGEN DE MATERIA PRIMA</b></p>	<p>Origen vegetal cultivado en el territorio nacional - Colombia</p>
<p><b>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO</b></p>	<p>Pulpa de piña, azúcar y ácido cítrico (regulador de acidez).</p>
<p><b>CONDICIONES DE RECIBIDO DE LA FRUTA</b></p>	<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, la no utilización de joyas al momento del descargue, 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><b>DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO</b></p>	<pre> graph TD     A[RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA] --&gt; B[PESAJE]     B --&gt; C[SELECCIÓN]     C --&gt; D[LAVADO]     D --&gt; E[DESINFECCION]     E --&gt; F[DESPULPADO]     F --&gt; G[REFINADO]     G --&gt; H[ALMACENAMIENTO]     H --&gt; I[PASTEURIZADO]     I --&gt; J[LLENADO ASÉPTICO]     J --&gt; K[ETIQUETADO]     K --&gt; L[EMPAQUE Y EMBALAJE]     L --&gt; M[ALMACENAMIENTO]     </pre>
<p><b>PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL</b></p>	<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 en producto larga vida)</li> </ol>



**FICHA TÉCNICA  
PULPA DE PIÑA**

Versión: 12

Vigencia: 01 de octubre de 2025

Página:2-6

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
<b>SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C</b>	°Brix	23.0	27.0	NTC 440 Año 1971
<b>pH A 20 °</b>	-	3.10	3.40	NTC 440 Año 1971
<b>ACIDEZ</b>	% Ácido cítrico m/m	0.80	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 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
<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 la piña madura y sana.	Análisis sensorial
<b>SABOR</b>	Característico e intenso de la piña 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 propios de la piña.	Análisis sensorial
<b>COLOR</b>	Intenso y homogéneo, característico de la Piña, puede	Análisis sensorial

**FORMATO**

	<b>FICHA TÉCNICA PULPA DE PIÑA</b>	Versión: 12
		Vigencia: 01 de octubre de 2025
		Página:3-6

	presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	
<b>TEXTURA</b>	Fluido y homogéneo. Libre de partículas extrañas.	Análisis sensorial

**REQUISITOS DE INOCUIDAD**


<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 Ditiuron 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**

<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> Se etiquetan los OGM suministrados para facilitar su manejo? SI ___ NO <u>X</u>	
<b>ALÉRGENOS</b>	Éste producto se considerada alérgeno? SI: ___ NO: <u>X</u> 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	

**FORMATO**

	<b>FICHA TÉCNICA PULPA DE PIÑA</b>	<b>Versión:</b> 12
		<b>Vigencia:</b> 01 de octubre de 2025
		<b>Página:</b> 4-6

	materias extrañas se realiza mediante mallas y filtros de mínimo 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>	Bolsa de polietileno de alta barrera constituida por una película coextruida de siete capas en presentación de 1000 g. Embalado en cajas de cartón de primer uso.  Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.	
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-0028625-2023	
<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>	8 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	
<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
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

**FORMATO**



**FICHA TÉCNICA  
PULPA DE PIÑA**

**Versión:** 12

**Vigencia:** 01 de octubre de 2025

**Página:**5-6

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
Resolucion 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.

<b>Cargo que Elabora</b>	<b>Cargo que Revisa</b>	<b>Cargo que Aprueba</b>
<b>ANALISTA DE SIG</b>	<b>JEFE DE SIG</b>	<b>DIRECTOR DE CALIDAD</b>
		<b>Fecha de Aprobación</b>
		01 de Octubre 2025



**FICHA TÉCNICA  
PULPA DE PIÑA**

Versión: 12

Vigencia: 01 de octubre de 2025

Página:6-6

CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	FECHA	RESPONSABLE
3	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 nota saludable e ingredientes de preparación.	31 de Agosto de 2017	Alejandro Zapata Suarez
4	Se actualizan métodos de análisis microbiológicos.	22 febrero de 2018	Alejandro Zapata Suarez
5	Cambio de tabla nutricional y adición de especificaciones de transporte y distribución.	10 de Octubre de 2018	Alejandro Zapata Suarez
6	Cambio de vida útil de producto a 8 meses.	11 de Enero de 2019	Alejandro Zapata Suarez
7	Cambio de método de ensayo para análisis de salmonella	18 febrero de 2019	Alejandro Zapata Suarez
8	Se incluyen datos de fabricante.	13 de noviembre de 2020	Alejandro Zapata Suarez
9	Revisión y actualización de ficha técnica, se incluye % de azúcar añadido en ingredientes.	10 de marzo de 2022	Alejandro Zapata Suarez
10	Actualización general.	20 de septiembre de 2023	Alejandro Zapata Suarez
11	Modificación de metodologías microbiológicas, registro sanitario, forma de uso y temperatura de conservación, eliminación de tabla nutricional.	19 de marzo de 2024	Alejandro Zapata Suarez
12	Se cambia el nombre del producto, pasando de Néctar piña a Pulpa de fruta pasteurizada larga vida con azúcar. Se actualiza el origen de la materia prima, se actualiza la función del ácido cítrico pasando de acidulante a regulador de acidez.	01 de octubre de 2025	Isabella Pérez