

 <b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO LINEA ATOMIZADOS</b>	CODIGO	TT030-C04
	VERSION	10
	FECHA	12/01/2018

<b>NOMBRE:</b>	<b>MEZCLA EN POLVO A BASE PULPA DE MARACUYA DESHIDRATADA</b>
<b>REFERENCIA:</b>	<b>TECNO 1242</b>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
<b>APARIENCIA:</b>	Polvo fino, color amarillo característico
<b>SABOR:</b>	Característico al jugo fresco
<b>COLOR:</b>	Amarillo característico
<b>OLOR:</b>	Característico al jugo de maracuya
<b>COMPOSICION:</b>	Pulpa de maracuya, maltodextrina (como vehículo de secado), edulcorantes (dextrosa y fructosa), acidulantes (ácido cítrico), endulzante (azúcar).

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS			
% HUMEDAD:	Menor 6%		
% ACIDEZ TITULABLE (Ácido cítrico solución 5%)	0.2 - 0.9		
% DE PULPA EN SECO	22%		
% RETENCION EN MALLA	0% de retención	<b>MALLA No.</b>	Malla 60

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (Según plan de muestreo)		
PARAMETRO	ESPECIFICACION	METODO DE ENSAYO
MOHOS Y LEVADURAS	Max. 100 UFC / g	Recuento en placa. NTC 5698 Trazable a ISO 21527 del 2008
RECuento DE AEROBIOS MESOFILOS	Max. 10.000 UFC/g	Recuento en placa. AOAC 988.18
COLIFORMES TOTALES	Max. 10 UFC/g	Recuento en placa. AOAC 205.03
ESPORAS SULFITO REDUCTORAS	Max 10 UFC/g	Recuento en placa. AOAC 972.45
ESTAFILOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	Max 100UFC/g	Recuento en placa. AOAC 975.55
E. COLI	AUSENTE	Recuento en placa. AOAC 205.04
SALMONELLA en 25g	AUSENTE	Detección de Salmonella AOAC 967.27

OTRAS CONSIDERACIONES	
<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	20 kilos netos de producto en caja corrugada de cartón con bolsa interna de polietileno calibre 2.5 milésimas de pulgada.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar en su empaque original en lugar fresco a menos de 25°C, en un lugar limpio, y seco, protegido de la humedad, polvo, luz solar y cualquier tipo de plaga, se evitar colocar cajas de productos diferentes sobre estos pues puede deteriorar la integridad del material y por ende el producto.
<b>VIDA ÚTIL</b>	18 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas
<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO</b>	Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, extremar la protección contra la humedad.
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Industria de alimentos en general.
<b>ALERGENOS</b>	Este producto no contiene materias primas alérgicas pero se elabora en una fábrica que procesa productos con huevo, sulfitos y derivados lácteos.
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Materia prima para la industria de alimentos.
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. Resolución 0333 de 2011. Resolución 683 de 2012. Resolución 3929 de 2013. Resolución 4506 de 2013. Resolución 2906 de 2007. Del ministerio de la protección social.