



**FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO
MIX DE FRUTA DESHIDRATADA**

Vigencia desde
01/09/2012

Fecha de revisión
01/08/2012

Página 1-1

NOMBRE	Mix de Fruta Deshidratada																											
DESCRIPCION	Mezcla de pulpas de fruta cortada en trozos, sometida a un proceso de Osmodeshidratación seguido de aire caliente.																											
INGREDIENTES	Melón, Papaya, Guayaba, Banano, Uvas y cereales.																											
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</th> <th>ESPECIFICACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mesofilos (UFC/g) máx.</td> <td>Hasta 5.000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos (UFC/g) máx.</td> <td>Hasta 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras (UFC/g) máx.</td> <td>Hasta 200 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>Máximo 70 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>E. Coli</i></td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table>	CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	ESPECIFICACIONES	Recuento de mesofilos (UFC/g) máx.	Hasta 5.000 UFC/g	Recuento de Mohos (UFC/g) máx.	Hasta 200 UFC/g	Recuento de Levaduras (UFC/g) máx.	Hasta 200 UFC/g	NMP Coliformes Totales	Máximo 70 UFC/g	<i>E. Coli</i>	Ausente															
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	ESPECIFICACIONES																											
Recuento de mesofilos (UFC/g) máx.	Hasta 5.000 UFC/g																											
Recuento de Mohos (UFC/g) máx.	Hasta 200 UFC/g																											
Recuento de Levaduras (UFC/g) máx.	Hasta 200 UFC/g																											
NMP Coliformes Totales	Máximo 70 UFC/g																											
<i>E. Coli</i>	Ausente																											
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</th> <th>ESPECIFICACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brix (20 °C)</td> <td>Mínimo 10</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>Máximo 15%</td> </tr> <tr> <td>pH(20 °C)</td> <td>3.8 +/- 0.2</td> </tr> </tbody> </table>	CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	ESPECIFICACIONES	Brix (20 °C)	Mínimo 10	Humedad	Máximo 15%	pH(20 °C)	3.8 +/- 0.2																			
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	ESPECIFICACIONES																											
Brix (20 °C)	Mínimo 10																											
Humedad	Máximo 15%																											
pH(20 °C)	3.8 +/- 0.2																											
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>Trozos de fruta en cubos irregulares de 5 x 5 (mm) aprox., deshidratados: Apariencia: Producto Libre de materias extrañas Color: Semejante al color la fruta fresca. Olor: Característico a la fruta sin olores extraños. Sabor: Característico a la fruta sin sabores extraños</p>																											
INFORMACION NUTRICIONAL	<p>Información Nutricional por porción: Tamaño de la Porción: 40 g Las porciones por envase dependen de la referencia requerida por el cliente.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Cantidad por Porción</th> <th>%VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>97.8 kcal = 393 kJ</td> <td>4.8%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>22.75g</td> <td>7.58%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1.09 g</td> <td>2.18%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales</td> <td>0.28 g</td> <td>0.43%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas</td> <td>No Contiene</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans</td> <td>No Contiene</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria</td> <td>4.5 g</td> <td>18.3%</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0.04 g</td> <td>0.001%</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*)Valores diarios basados en una dieta de 2000 calorías diarias, sus valores pueden</p>	Cantidad por Porción		%VD (*)	Valor Energético	97.8 kcal = 393 kJ	4.8%	Carbohidratos	22.75g	7.58%	Proteínas	1.09 g	2.18%	Grasas Totales	0.28 g	0.43%	Grasas Saturadas	No Contiene		Grasas Trans	No Contiene		Fibra Alimentaria	4.5 g	18.3%	Sodio	0.04 g	0.001%
Cantidad por Porción		%VD (*)																										
Valor Energético	97.8 kcal = 393 kJ	4.8%																										
Carbohidratos	22.75g	7.58%																										
Proteínas	1.09 g	2.18%																										
Grasas Totales	0.28 g	0.43%																										
Grasas Saturadas	No Contiene																											
Grasas Trans	No Contiene																											
Fibra Alimentaria	4.5 g	18.3%																										
Sodio	0.04 g	0.001%																										

- Las especificaciones fueron extraídas de la NTC 5468 del 2007 y la Resolución 7992 de 1991. Dando cumplimiento al CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DESHIDRATADAS INCLUIDOS LOS HONGOS COMESTIBLES CODEX ALIMENTARIUS CÓDIGO CAC/RCP 5-1971

	<p>ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.</p> <p>No es una fuente significativa de calorías de la grasa, Grasas Saturadas, Grasas Trans, Colesterol, Sodio, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.</p>
TIPO DE PROCESO	<p>Frutos frescos maduros, pelados, cortados y sometidos a el proceso de osmodeshidratación, los jugos en el interior de las células de la fruta como el agua o ciertos ácidos, pueden salir con cierta facilidad a través de orificios que presenta la membrana o pared celular, favorecidos por la presión osmótica que ejerce el jarabe de alta concentración donde se ha sumergido la fruta. Posterior a este proceso se somete la fruta a una deshidratación con aire forzado llegando a la humedad requerida. Este producto no contiene aditivos, a excepción de ácido ascórbico para proteger el color y ácido cítrico o jugo de limón concentrado turbio para control de pH.</p> <p>Todos los procedimientos empleados en la elaboración del producto están de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura (Decreto 3075 de 1997, BPM) y es empacado bajo estrictas condiciones sanitarias para asegurar la inocuidad del producto.</p>
EMPAQUE Y PRESENTACION	<p>Empacado en bolsa de polietileno impresas (Resolución 5109), con capacidad de 40g, 500g, 1000g y 2000g, o de acuerdo al requerimiento del cliente.</p>
VIDA UTIL TRANPORTE ALMACENAMIENTO	<p>Seis meses (6), almacenar en lugares frescos y secos, retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad.</p> <p>Temperatura 18-25°C</p> <p>Humedad Relativa 50%</p> <p>Se debe transportar vehículos exclusivos para alimentos.</p>

<p>REVISADO POR ING. VICTORIA BENITEZ</p>	<p>APROBADO POR ING. ALEJANDRO QUINTERO</p>
---	---

- Las especificaciones fueron extraídas de la NTC 5468 del 2007 y la Resolución 7992 de 1991. Dando cumplimiento al CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DESHIDRATADAS INCLUIDOS LOS HONGOS COMESTIBLES CODEX ALIMENTARIUS CÓDIGO CAC/RCP 5-1971