



**FICHA TECNICA  
PRODUCTO TERMINADO  
PULPA DE GUAYABA**

Vigencia desde  
01/09/2012

Fecha de revisión  
01/08/2012

Página 1-1

<b>NOMBRE</b>	Pulpa de Guayaba a – 18 °C	
<b>DESCRIPCION</b>	Producto pastoso no diluido, concentrado, ni fermentado obtenido mediante el proceso de desintegración y tamizado la fracción comestible de la guayaba fresca, sana, madura, limpia, empacada y almacenada higiénicamente.	
<b>INGREDIENTES</b>	Guayaba fresca, natural y seleccionada, ácido ascórbico.	
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
	Recuento de mesofilos (UFC/g) máx.	Hasta 50.000 UFC/g
	Recuento de Mohos (UFC/g) máx.	Hasta 3.000 UFC/g
	Recuento de Levaduras (UFC/g) máx.	Hasta 3.000 UFC/g
	NMP Coliformes Totales	Hasta 29/g
NMP Coliformes Fecales	Menor de 3/g	
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	<b>CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
	Brix ( 20 °C)	Mínimo 8
	Acidez ( % Acido Cítrico)	Mínimo 0.2
	pH(20 °C)	3.8 +/- 0.2
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Apariencia: Producto Libre de materias extrañas Color: Semejante al color de la guayaba Olor: Característico de la guayaba sin olores extraños. Sabor: Característico de la guayaba sin sabores extraños	
<b>TIPO DE PROCESO</b>	Despulpado, 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. 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.	
<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	Empacado en bolsa de polietileno impresas (Resolución 5109), con capacidad de 80g, 250g, 1000g y 5000g, o de acuerdo al requerimiento del cliente.	
<b>VIDA UTIL TRANPORTE ALMACENAMIENTO</b>	Doce meses (12) a temperatura de -18 °C. Se debe transportar en furgón Refrigerado (-18 °C.), exclusivo para alimentos. Temperatura de congelación a -18 C (No se debe romper la cadena de frío).	

REVISADO POR  
ING. VICTORIA BENITEZ

APROBADO POR  
ING. ALEJANDRO QUINTERO

- Las especificaciones fueron extraídas de la NTC 5468 del 2007 y la Resolución 7992 de 1991