



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

BUENAS PRACTICAS DE
MANUFACTURA
BPM

Preparado por: Luis
Orozco Ordoñez

Aprobado por: Mary H.
Rugeles Barroso

Fecha: marzo de 2012

Versión: 002

NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA DE FRUTA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto pastoso, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias. La pulpa es la parte comestible de las frutas; es decir, el producto obtenido de la separación de las partes comestibles carnosas de la fruta desechando las cáscaras semillas y bagazo mediante procesos tecnológicos adecuados.	
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la calle 33 N° 22-30 de la ciudad de Bucaramanga. Teléfonos de contacto: 645-2995 Celular de contacto: 316-466-2218 ó 318-271-0429	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Carbohidratos	6.3 g
	Proteína	0.6 g
	Lípidos - Grasa	0.1 g
	Agua	92 g
	Calorías por 100 gramos	25
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica de polietileno por 120 gramos excepto el maracuyá el cual se empaqueta por 100 gramos. Estas bolsas están contenidas dentro de una bolsa de polietileno mas grande la cual alberga diez bolsas de 120 o 100 gramos según sea el caso.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR	Intenso y homogéneo, semejante al de la fruta de la cual se ha extraído el producto, presentando un ligero cambio de color.
	AROMA	Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de olores extraños.
	SABOR	Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado.
	CONSISTENCIA	Debe sentirse en la boca fluida y homogénea, sin espuma ni partículas extrañas.
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	NTC 404, NTC 512-1, NTC 4592, NTC 1364, NTC 285 NTC 1236, NTC 440, NTC 4132	



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

Preparado por: Luis Orozco Ordoñez

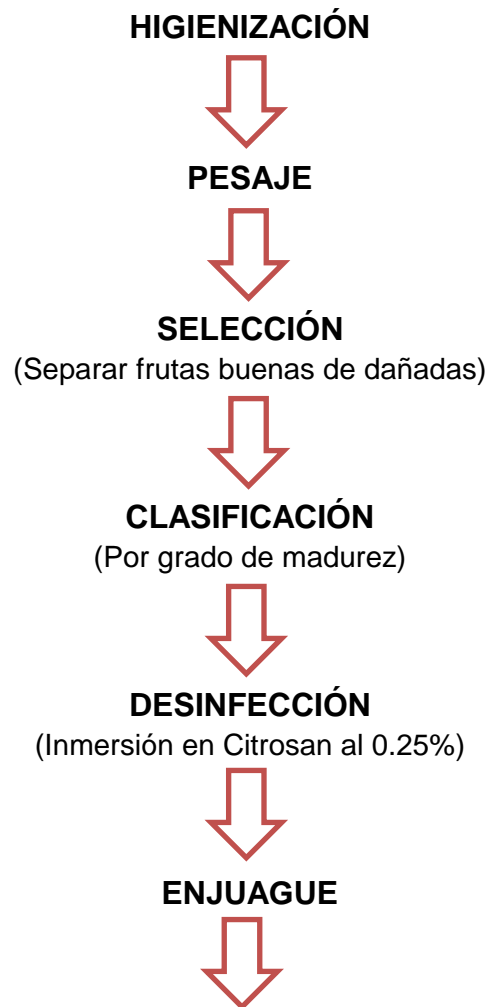
Aprobado por: Mary H. Rugeles Barroso

Fecha: marzo de 2012

Versión: 002

TIPO DE CONSERVACIÓN	Medio Ambiente	
	Refrigeración	
	Congelación	A temperatura de -12 a -15 °C
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Mantenerlo en congelación constante de -12 a -15 °C	
FORMULACIÓN	MATERIA PRIMA/INSUMO	PORCENTAJE
	Pulpa de fruta	Base de cálculo
	Acido cítrico	Ajustar el PH de 3,5 a 3,8
	Conservante	0%

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO





FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

BUENAS PRACTICAS DE
MANUFACTURA
BPM

Preparado por: Luis
Orozco Ordoñez

Aprobado por: Mary H.
Rugeles Barroso

Fecha: marzo de 2012

Versión: 002

ESCALDADO

(5 minutos en agua a entre 70 °C - 85 °C (Solo la uva))



ADECUACIÓN

(Pelado, troceado)



DESPULPADO



EMPACADO



CONGELACIÓN

VIDA ÚTIL ESTIMADA	180 días a partir del día de su elaboración	
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir lo más pronto posible y dejar en condiciones de congelación	
INSTRUCCIONES DE PREPARACION	Jugo en agua	Mezcle en licuadora 1 pulpa de fruta con 8 onzas de agua, adicionar azucar al gusto.
	Jugo en leche	Mezcle en licuadora 1 pulpa de fruta con 8 onzas de leche, adicionar azucar al gusto.
	Granizados	Mezcle 1 pulpa de fruta en licuadora con 350 a 400 gr. de hielo y 4 onzas de agua, adicionar azucar al gusto.