

	MCG.CCL.E.56	Elaborado: Ruth Vásquez Revisado: Equipo HACCP Aprobado: Sergio Zignago Fecha: 17/10/2024 Versión: 01 Página: 1 de 3
	FICHA TÉCNICA DE LA PULPA CONGELADA DE MARACUYÁ REFINADA CON AZÚCAR	

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PULPA CONGELADA DE MARACUYÁ REFINADA CON AZÚCAR
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:	Es un producto líquido, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido mediante el proceso mecánico de pulpeo de frutas (Maracuyá), limpios, sanos, seleccionadas, lavadas, desinfectadas, peladas y libres de sustancias tóxicas sin adición de preservante químico, el producto no contiene colorantes ni saborizantes artificiales, es congelada a través del sistema de túnel de aire de frío forzado.
INGREDIENTES:	Maracuyá, azúcar blanca.
ALÉRGENOS:	Este producto está libre de alérgenos.
GMO:	Este producto está libre de GMO.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:	Color: Amarillo claro a amarillo oscuro característico de la fruta. Olor: Característico al fruto. Sabor: Característico de la fruta. Textura: Dura congelada. Apariencia General: Bloque de pulpa congelada. Impurezas: Libre de Impurezas, que no sean propios del fruto. Materia extraña: Libre de Materias extrañas.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:	°Brix: 32 a 36 ó según especificaciones del cliente. pH: 2.5 a 3
ADITIVOS ALIMENTARIOS	Los aditivos alimentarios están regulados mediante la Norma General Codex para los Aditivos Alimentarios Codex Stan 192-1995. Revisado 2021.
METALES PESADOS:	Los residuos de metales pesados o contaminantes no deben exceder los límites máximos en la Norma Codex Stan 193-1995 Norma General del Codex para Los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos. Última Revisión 2009. Enmendada 2019.
PESTICIDAS Y/O PLAGUICIDAS	Los residuos de plaguicidas no deben exceder los LMR dispuestos en la NTS N° 128-MINSA/2016/DIGESA (aprobado por R.M N° 1006-2016/MINSA).

FICHA TÉCNICA DE LA PULPA CONGELADA DE MARACUYÁ REFINADA CON AZÚCAR

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

XIV.2 Frutas y hortalizas frescas semiprocesadas (lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) refrigeradas y/o congeladas.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 ⁴	10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----
<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

(*) Solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).

Fuente: NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

METALES PESADOS:

Los residuos de metales pesados o contaminantes no deben exceder los límites máximos en la Norma Codex Stan 193-1995 Norma General del Codex para Los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos. Última Revisión 2009. Enmendada 2019.

PESTICIDAS Y/O PLAGUICIDAS

Los residuos de plaguicidas no deben exceder los LMR dispuestos en la NTS N° 128-MINSA/2016/DIGESA (aprobado por R.M N° 1006-2016/MINSA).

EMPAQUE:

Empaque primario: Bolsas de PEBD CRISTAL+EVA+MLLDPE, PEBD.
Empaque secundario: Cajas de cartón corrugado, baldes de PEAD.

PRESENTACIÓN:

200g,250gr, 500g, 1kg, 2kg, 3kg, 5kg, 10kg, 20kg en baldes 180kg y 200kg en cilindros metálicos.

ROTULADO:

Nombre del producto, peso neto, ingredientes, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote, método de conservación, instrucciones de uso, nombre del fabricante, domicilio, país de origen, RUC.

VIDA ÚTIL:

24 meses (bajo las condiciones indicadas).

INSTRUCCIONES DE USO Y USO PREVISTO:

Alimento para ser consumido en forma directa o combinado con otros alimentos para el público en general. Previamente descongelar el producto a temperatura ambiente. Una vez descongelado el producto no volver a congelar.

POBLACIÓN VULNERABLE:

No hay población vulnerable.



MCG.CCL.E.56

Elaborado: Ruth Vásquez
Revisado: Equipo HACCP
Aprobado: Sergio Zignago
Fecha: 17/10/2024
Versión: 01
Página: 3 de 3

**FICHA TÉCNICA DE LA PULPA CONGELADA DE
MARACUYÁ REFINADA CON AZÚCAR**

ALMACENAMIENTO: Mantener bajo temperaturas de congelación mínimo de -18°C.

CERTIFICACIONES: BRCGS: (AA) y SMETA

ORIGEN Perú

TRANSPORTE: Contenedores limpios con ausencia de plagas, de olores extraños y de contaminación externa e interna.

Control de cambios

Versión que ha sufrido cambios	Cambio realizado	Responsable del cambio
0	Documento nuevo	Jefe de gestión del sistema de calidad.