

	MCG.CCL.E.58	Elaborado: Ruth Vásquez Revisado: Equipo HACCP Aprobado: Sergio Zignago Fecha: 21/11/2024 Versión: 01 Página: 1 de 2
	FICHA TÉCNICA DE PULPA CONGELADA DE PIÑA CON AZÚCAR	

NOMBRE DEL PRODUCTO:		PULPA CONGELADA DE PIÑA CON AZÚCAR																																																	
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:		La piña (<i>Ananas comosus</i>) ha sido previamente seleccionada, lavada, desinfectada, pelado/cortada, pulpeada, envasada, pesada, sellada/cerrada, acomodada en bandejas (si aplica), congelado a través del sistema de túnel de aire de frío forzado, en caso de bolsas: encajadas en cajas de cartón corrugado y después paletizadas.																																																	
INGREDIENTES:		Piña y azúcar blanca.																																																	
GMO:		Este producto está libre de GMO.																																																	
ALÉRGENOS:		Este producto está libre de alérgenos.																																																	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:		Color: Amarillo a amarillo claro. Olor: Característico al fruto. Sabor: Característico de la variedad. Textura: Dura. Apariencia General: Bloque de pulpa congelada.																																																	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		° Brix: 32 a 36 pH: 3,0 – 4,0																																																	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		<table><tr><th colspan="7">XIV.2 Frutas y hortalizas frescas semiprocadas (lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) refrigeradas y/o congeladas.</th></tr><tr><th rowspan="2">Agente microbiano</th><th rowspan="2">Categoría</th><th rowspan="2">Clase</th><th rowspan="2">n</th><th rowspan="2">c</th><th colspan="2">Límite por g</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>10⁴</td><td>10⁶</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10²</td></tr><tr><td><i>Salmonella sp.</i></td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia /25 g</td><td>-----</td></tr><tr><td><i>Listeria monocytogenes</i> (*)</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia /25 g</td><td>-----</td></tr></table> (*) 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.						XIV.2 Frutas y hortalizas frescas semiprocadas (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	-----
XIV.2 Frutas y hortalizas frescas semiprocadas (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	-----																																													
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).																																																	

	MCG.CCL.E.58	Elaborado: Ruth Vásquez Revisado: Equipo HACCP Aprobado: Sergio Zignago Fecha: 21/11/2024 Versión: 01 Página: 2 de 2
	FICHA TÉCNICA DE PULPA CONGELADA DE PIÑA CON AZUCAR	

EMPAQUE:	Empaque primario: Bolsas de PEBD CRISTAL+EVA+MLLDPE, PEBD. Empaque secundario: Cajas de cartón corrugado, baldes de PEAD, cilindros metálicos.
PRESENTACIÓN:	1kg, 2kg, 3kg, 5kg, 10kg, 20kg en baldes y 200kg en cilindros metálicos.
ROTULADO:	Nombre del fabricante, fecha de duración mínima (día, mes y año)/lote, condiciones de almacenamiento, si aplica : domicilio, país de origen, RUC.
VIDA UTIL:	24 meses (bajo las condiciones indicadas).
CONSUMO 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 de refrigeración Una vez descongelado el producto no volver a congelar, consumir en su totalidad.
POBLACIÓN VULNERABLE:	No hay población vulnerable.
ALMACENAMIENTO:	Mantener bajo temperaturas de congelación 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.

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