


	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
--	--	---

Manufacturado	Identificación	Dirección	Teléfono	Fecha	Versión
TROPICAL HARVEST S.A.S	901158786	Cl. 100 C Sur 50-117 Int. 140 La Estrella Ant.	(57)3228888329	31/08/2020	V3-31-08-2020
NOMBRE DEL PRODUCTO REFERENCIA	PIÑA EN POLVO				

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS	
COMPOSICIÓN	Zumos de piña y almidón natural (vehículo encapsulante y de secado)
APARIENCIA	Polvo fino de color amarillo
COLOR	Amarillo característico, en tonalidades que pueden variar de acuerdo a los diferentes pisos térmicos y temporadas de cosecha
SABOR OLOR	Característico de la fruta

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS		
PARAMETRO	ESPECIFICACION/ RESULTADO	METODO DE ENSAYO
Mohos y levaduras	10 UFC/g	NTC 5698-2:2009
Recuento de aerobios mesofilos	52000 UFC/g	NTC 4519:2009
Coliformes totales	21 NMP/g	PS-O-013 LM
E.Coli	<3 NMP/g	
Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 UFC/g	NTC 4779:2007
Humedad	2,68 g/100g	PS-O-011 LV
Grasa Total	<0,5 g/100g	PS-O-051 LAE
Grasa Saturada	< 0,010 g/100g	PS-O-049 LAE
Grasa Monoinsaturada		
Grasa Polinsaturada		
Grasa Trans		
Proteína	0,61 g/100 g	NTC 370
Azúcares totales (suma de glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa, galactosa y lactosa)	29,312 g/100g	PS-O-061 LAE
Cenizas	0,715 g/100 g	PS-O-050 LAE
Colesterol	0 mg/100g	Valor Teórico
Vitamina A	<16,6 UI/100g	UNE-EN 12823-1:2014
Vitamina C	0,754 mg/100g	PS-O-027 LAE
Fibra Dietaria	0 g/100g	Valor Teórico

Determinación de metales: Hierro (A)	0,492 mg/100g	Protocolo de ensayo para la determinación de los metales (sodio -Na-, calcio-CaMagnesio- Mg, potasio-k-, hierro-Fe y zinc Zn-) en alimentos. Digestion por horno microondas y cuantificación.
Determinación de metales: Sodio (A)	40,955 mg/100g	

OTRAS CARACTERISTICAS

PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa laminada(foil de aluminio) con barrera al oxígeno, luz y humedad: 10, 20, 25, 100, 200, 400, 1.000, 2.000, 10.000 y 20.000 g.
APLICACIONES	<ul style="list-style-type: none"> * Elaboración de productos en la industria alimenticia tales como: cremas, malteadas, base para helados, mouse, mantequillas, mermeladas, licuados y salsas. * Elaboración de productos en la industria de los cosméticos tales como: cremas, cremas exfoliantes, shampoo, aceites para bebés, perfumes. * Extracción de principios activos para la industria farmacéutica.
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. Resolución 0333 de 2011. Resolución 683 de 2012. Resolución 3929 de 2013. Resolución 4506 de 2013.
ALMACENAMIENTO	Este producto debe almacenarse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar y de fuentes de humedad, bien cerrado en su empaque original.
VIDA UTIL	Doce (12) meses en su empaque original cerrado y conservado en las condiciones de almacenamiento recomendadas. Después de abierto conservar en el empaque original bien cerrado y consumir en el menor tiempo posible.
POSICIÓN ARANCELARIA	11.06.30.90.00
NOTIFICACION INVIMA	NSA-0007847-2019

