




## 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
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO REFERENCIA</b>	<b>LIMÓN EN POLVO</b>				

### PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

<b>COMPOSICIÓN</b>	Zumo de limón y almidón natural ( vehículo encapsulante y de secado)
<b>APARIENCIA</b>	Polvo fino de color blanco
<b>COLOR</b>	Blanco característico, en tonalidades que pueden variar de acuerdo a los diferentes pisos térmicos y temporadas de cosecha
<b>SABOR</b>	Característico de la fruta
<b>OLOR</b>	

### CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACION/ RESULTADO	METODO DE ENSAYO
Mohos y levaduras	<10 UFC/g	NTC 5698-2:2009
Recuento de aerobios mesofilos	310 UFC/g	NTC 4519:2009
Coliformes totales	<3 NMP/g	PS-O-013 LM
E.Coli	<3 NMP/g	
Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 UFC/g	NTC 4779:2007
Humedad	4,34 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	0,29 g/100 g	NTC 370
Azúcares totales ( suma de glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa, galactosa y lactosa)	14,322 g/100g	PS-O-061 LAE
Cenizas	0,677 g/100 g	PS-O-050 LAE
Colesterol	0 mg/100g	Valor Teórico
Vitamina A	0 UI/100g	Valor Teórico
Vitamina C	3,137 mg/100g	PS-O-027 LAE
Fibra Dietaria	0 g/100g	Valor Teórico

Determinación de metales: Hierro (A)	0,304 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)	163,534 mg/100g	

<b>OTRAS CARACTERISTICAS</b>	
<b>PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES</b>	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.
<b>APLICACIONES</b>	* 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 exfoleantes, shampoo,aceites para bebes, perfumes. * Extracción de principios activos para la industria farmacéutica.
<b>REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD</b>	Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. Resolución 0333 de 2011. Resolucion 683 de 2012. Resolución 3929 de 2013. Resolución 4506 de 2013. Resolución 2906 de 2007. Del ministerio de la protección social.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	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.
<b>VIDA UTIL</b>	Doce (12) meses en su empaque original cerrado y conservado en las condiciones de almacenamiento recomendadas. Despues de abierto conservar en el empaque original bien cerrado y consumir en el menor tiempo posible.
<b>POSICIÓN ARANCELARIA</b>	11.06.30.90.00
<b>NOTIFICACION INVIMA</b>	NSA-0007847-2019

