



LA ESTRELLA  
GRUPO EMPRESARIAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

Código	POP-019
Versión	001
Fecha de Creación	03/04/2019
Fecha de modificación	14/03/2020
Página	1 de 3

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTÁNDAR DE DISEÑO Y DESARROLLO

ZUMO DE MANGO

REGISTRO SANITARIO N°: EAN 13 0 EAN 14 0  
 CÓDIGO: MC05MG04  
 RSA-007754-2019

ZUMO



Zumo de mango, 100% Natural, con aroma, color y sabor característicos de la fruta. Libre de partículas extrañas, con un tamaño de partícula de 0,6 mm, aportando sus nutrientes para ofrecer un producto de alta calidad

PESO DEL PRODUCTO

	ESTABLECIDO	TOLERANCIA
Unitario (g)	5	0.2

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

RANGO		
Almacenamiento °C	2	42
Transporte °C	2	42
Vida útil	18	meses

1) Manténgase el producto en un lugar fresco y seco.  
 2) Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. Refrigérese después de abierto si lo desea para una mayor conservación

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO EMPACADO

Peso Bruto (Kg)	5,25
Peso Neto (Kg)	5,0
Unidades por caja	4,0
Dimensiones Caja Master (largo x ancho x alto) (mm)	400x332x286
Dimensiones Caja Dispensadora(largo x ancho x alto) (mm)	188x156x256
Cajas por tendido	9
Número de niveles	5
Peso Estibado (kg)	997,395

EMPAQUE PRIMARIO

Bag in Box - Bolsa con seis barreras en polietileno, poliamida y foil de aluminio

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA:

1 Parte de zumo por 2 de agua/leche

	7 onzas/200 ml	9 onzas/250 ml	11 onzas/310 ml
ZUMO (ml)	67	83	103
AGUA/LECHE (ml)	133	167	207
RENDIMIENTO /N° DE VASOS	75	60	48

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICA

ITEM	MÁXIMO	MIN
Grados Brix	20,00	12,50
Acidez	0,50	0,30
Tamaño de partícula (mm)	1,20	1,00

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

LIMITES DE ACEPTACIÓN

ITEM	m	M
Microorganismos aerobios y anaerobios (UFC/g)	0	0

Resolución 3929 de 2013. Prueba de esterilidad comercial: No presenta crecimiento bacteriano. Grupo empresarial la estrella cuenta con alta tecnología para realizar el proceso de envasado, lo que permite garantizar la asepsia e inocuidad del producto. Asimismo, previo a la etapa de esterilización, se realiza un exhaustivo control de calidad donde se garantiza que la maquinaria esté libre de riesgos químicos, físicos y biológicos, gracias a nuestro control de ATP, elementos de aseo aprobados por la FDA y los controles de los APPCC en todas las etapas del proceso

COMPOSICIÓN

Zumo de Mango Magdalena 100% Natural

Nota: Las primeras gotas de zumo pueden presentar un ligero pardeamiento lo cual no altera la calidad del zumo

ELABORADO POR: Jaime Andrés Figueroa

REVISADO POR: Elizabeth Martinez

APROBADO POR: Brian Martinez

Fabricado por: Grupo Empresarial la Estrella SAS. Parque Industrial Gran Sabana Bodega 27. Vereda Tibitó - Tocancipá - Cundinamarca

www.laestrellage.com



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

Código	POP-019
Versión	001
Fecha de Creación	03/04/2019
Fecha de modificación	14/03/2020
Página	2 de 3

## PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTÁNDAR DE DISEÑO Y DESARROLLO

## ZUMO DE MANGO

CÓDIGO: MC05MG04  
EAN 13 0 EAN 14 0  
REGISTRO SANITARIO N°: RSA-007754-2019

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

TAMAÑO PORCIÓN	66	PORCIONES POR ENVASE	75
CANTIDAD	VALOR	% VALOR DIARIO	
Calorías Totales (kcal)	25	1%	
Calorías de grasa (kcal)	0	0%	
Grasa total (g)	0	0%	
Grasa saturada (g)	0	0%	
Grasa Trans (g)	0	0%	
Carbohidratos (g)	10	3%	
Azúcares (g)	9		
Fibra dietaria (g)	Menos de 1g	3%	
Colesterol (mg)	0	0%	
Sodio (mg)	0	0%	
Potasio (mg)	100	3%	
Proteína (g)	0	0%	
Vitamina A %		0%	
Vitamina C %		10%	
Hierro %		0%	
Calcio %		0%	

\*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas

Calorías	2000	2500
Grasa total	menos de 65 g	80 g
Grasa Sat	menos de 20 g	25 g
Colesterol	menos de 300 mg	300 mg
Sodio	menos de 2400 mg	2400 mg
Carb. total	300 g	375 g
Fibra dietaria	25 g	30 g

Calorías por gramo: Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

	CONTIENE	PUUEDE CONTENER
Leche y sus derivados		
Huevo y sus derivados		
Pescado y sus derivados		
Crustáceos y sus derivados		
Frutos secos y sus derivados		
Mani/Cacahuete		
Cereales que contienen gluten		
Soya		

**Nota:** Los datos presentados en la tabla superior identifican la presencia o posible presencia de alérgenos debido a la contaminación cruzada, los cuales se marcan con una X. La ausencia de la marca denota que no hay presente ningún componente alérgeno.

## USO PREVISTO

Consumo directo puro o diluido. Una parte de zumo por dos de agua o leche. Como insumo para la preparación de productos alimenticios a base de mango con o sin procesos adicionales.

## USO NO PREVISTO

Tratamientos cosméticos, estéticos o medicinales

## REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

Decreto 3075 de 1997  
Resolución 2674 de 2013  
Resolución 683 de 2012 - Reglamento técnico sobre requisitos de envases y empaques  
Resolución 1785 de 1984 - Tabla nutricional de los alimentos  
Resolución 5109 de 2005 - Requisitos para el rotulado de productos alimenticios

ELABORADO POR: Jaime Andrés Figueroa

REVISADO POR: Elizabeth Martinez

APROBADO POR: Brian Martinez

Fabricado por: Grupo Empresarial la Estrella SAS. Parque Industrial Gran Sabana Bodega 27. Vereda Tibitó - Tocancipá - Cundinamarca  
www.laestrellage.com

