

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO	FT-PT-0008-1
		VERSIÓN	4.0
		Page 1 of 3	

1. Información general

Nombre del producto	Guanábana seca por zeodratación
Notificación Sanitaria	NSA-005152-2018
Marca	Amazonia
Codificación	FR040042 (bolsa x 20g), FR040045 (caja x 100und x 20g), FR040195 (display x 120g), FR040196 (caja x 12und x 120g)
Descripción del producto	Trozos de guanábana zeodratada sin aditivos ni conservantes, sin azúcares añadidos.

2. Materia prima

Nombre común	Guanábana
Nombre Científico	<i>Annona Muricata</i>
Familia	Annonaceae
Lugar de origen	Tolima - Colombia

3. Proceso de producción

Se lleva a cabo la recepción de la materia prima, seguido de los pasos de selección, lavado, desinfección y alistamiento en bandejas. Una vez que la fruta ha sido preparada, se somete al proceso de zeodratación por confinamiento. El producto terminado se analiza en términos de calidad y se inspecciona visualmente antes del envasado. Se codifica con el número de lote y la fecha de vencimiento.

4. Ingredientes

Guanábana seleccionada.

5. Especificaciones de calidad

5.1 Sensorial

Característica	Especificación	Método
Color	Blanco a crema	Método interno
Olor	Característico de la guanábana fresca	Método interno
Sabor	Ligeramente ácido. Característico de la guanábana.	Método interno
Aspecto	Superficie homogénea	Método interno
Textura	Crocante, masticable	Método interno

5.2 Físicoquímicas

Característica	Especificación	Método
Impurezas	Ninguna, libre de materiales extraños	Método interno
Humedad	7% ± 2%	Mettler Toledo HE73
Actividad de agua	< 0,5	Rotronic Hygropalm HC2-AW

5.3 Microbiológicas

Característica	Unidad	Especificación	Método
E. coli	UFC/g	<10	AOAC 966.24 Ed 20 de 2016
Coliformes fecales	MPN/g	<10	AOAC 966.24 Ed 20 de 2016
Coliformes totales	MPN/g	<10	AOAC 966.24 Ed 20 de 2016
Aerobios Mesofilos	UFC/g	<10 ⁴	AOAC 966.24 Ed 20 de 2016
Mohos y levaduras	UFC/g	<10 ²	ISO 21527:2008 equivalente NTC 5698:2009
S. aureus coagulasa	UFC/g	<10 ²	AOAC 966.24 Ed 20 de 2016

Elaborado por: Dirección de I&D Date: 18-06-2019	Revisado por: Dirección de Calidad Date: 20-06-19	Aprobado por: Director Ejecutivo Date: 21-06-19
--	---	---

6. Información nutricional

Nutrition Facts		Información Nutricional	
1 serving per container/1 porción por envase			
Serving size/Tamaño por porción 1 bag/1 bolsa (20g)			
Amount per serving/Cantidad por porción			
Calories/Calorías		70	
Calories from fat/Calorías de grasa		0	
		%Daily value*/%Valor diario*	
Total Fat/Grasa Total	0g		0%
Saturated fat/Grasa Saturada	0g		0%
Trans Fat/Grasa Trans	0g		
Cholesterol/Colesterol	0 mg		0%
Sodium/Sodio	0 mg		0%
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total	15g		5%
Dietary Fiber/Fibra dietética	2g		7%
Total Sugars/Azúcares Totales	6g		
Incl. 0g Added Sugars/Incl. 0g de Azúcares Añadidos			0%
Protein/Proteína	2g		
Vitamin D/ Vitamina D	0mcg 0%	•	Calcium/Calcio 9mg 0%
Iron/Hierro	0.9mg 4%	•	Potassium/Potasio 360mg 8%
Vitamin A/Vitamina A	0mcg 0%	•	Vitamin C/Vitamina C 52mg 60%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.
*El % Valor Diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. 2,000 calorías al día se utilizan para asesoramiento de nutrición.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO	FT-PT-0008-1
		VERSIÓN	4.0
		Page 3 of 3	

7. Empaque

Peso Neto	20g
Rotulado	Contiene información referente a: Nombre del producto, ingredientes, lote de producción, fecha de vencimiento (FV o EXP), peso neto, fabricante y dirección, país de origen, condiciones de almacenamiento.
Descripción del lote	El lote del producto se presenta de la siguiente forma: L.Z1130082 Z1: Número de máquina zeodratadora en la cual se procesó. 13: Día del mes en el cual se procesó. El mes se distingue en la FV. 0082: Número de consecutivo de entrada de materia prima.
Empaque primario	Bolsa trilaminada con PPBO+ foil (aluminio) + PEBD (blanco o transparente). Termosellado. Adecuado para el envasado de alimentos.
Empaque secundario	Display en cartón rotulado (12cm x 13cm x 16cm): 6 bolsas x 20g.
Empaque terciario	Caja regular cartón corrugado (50cm x 40cm x 16,5cm): 100 bolsas x 20g; 12 display x 120g.

8. Condiciones de transporte

Tipo de transporte o contenedor	Cerrado, limpio y libre de humedad
---------------------------------	------------------------------------

9. Almacenamiento

Almacenar en plataformas elevadas del suelo en un establecimiento ventilado, fresco y seco (HR<65%), a temperatura ambiente ($\pm 25^{\circ}\text{C}$). No exponer a altas temperaturas ($> 35^{\circ}\text{C}$). Mantener alejado de olores fuertes y protegido de la luz directa.

10. Vida útil

Vida útil (Empaque sellado)	Se garantiza la estabilidad del producto por un período de 12 meses, en su embalaje original sellado.
-----------------------------	---

11. Consumo

Producto listo para consumir. Puede consumirse directamente como snack o como ingrediente en preparaciones como ensaladas, postres, cócteles, entre otros.

12. Imagen del producto



Elaborado por: Dirección de I&D Date: 18-06-2019	Revisado por: Dirección de Calidad Date: 20-06-19	Aprobado por: Director Ejecutivo Date: 21-06-19
--	---	---