

ZUMO DE UVA

EAN 13

CÓDIGO: MC05UV04

EAN 14

REGISTRO SANITARIO N°:

RSA-007754-2019

ZUMO



Zumo de uva, 100% Natural, con aroma, color y sabor característicos de la fruta. Libre de partículas extrañas, con un tamaño de partícula de 1 mm con un contenido inferior al 0,1% de semillas propias de la fruta 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	Días

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	15,00	12,00
Acidez	2,00	1,00
Tamaño de partícula (mm)	1,80	1,00

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ITEM	LÍMITES DE ACEPTACIÓN	
	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 UVA 100% NATURAL

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

ELABORADO POR: Natalia Álvarez Rodríguez

REVISADO POR: Elizabeth Martínez

APROBADO POR: Brian Martínez



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

Código	POP-019
Versión	001
Fecha de Creación	03/04/2019
Fecha de modificación	25/08/2021
Página	2 de 3

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTÁNDAR DE DISEÑO Y DESARROLLO

ZUMO DE UVA

EAN 13
REGISTRO SANITARIO N°:CÓDIGO: MC05UV04
0
EAN 14
0
RSA-007754-2019

Información Nutricional

50 porciones por envase

Tamaño de la porción 4 oz (100 g)

Cantidad por porción
Calorías 69

% Valor diario*

Grasa total 0g 1%

Grasa saturada 0g 0%

Grasa trans 0g 0%

Colesterol 0mg 0%

Sodio 1mg 0%

Carbohidratos totales 9g 6%

Fibra dietaria 1g 3%

Azúcares 16g

Proteína 0g

Vitamina D 0mcg 0%

Calcio 14 mg 1%

Hierro 0.3 mg 0%

Potasio 191 mg 4%

* 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.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

	CONTIENE	PUEDA CONTENER
Leche y sus derivados		
Huevo y sus derivados		
Pescado y sus derivados		
Crustáceos y sus derivados		
Frutos secos y sus derivados		
Maní/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 en agua o leche. Una parte de zumo por dos de agua o leche. Como insumo para la preparación de productos alimenticios a base de fresa 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: Natalia Álvarez Rodríguez

REVISADO POR: Elizabeth Martínez

APROBADO POR: Brian Martínez

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

