

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO**

Código	POP-019
Versión	001
Fecha de Creación	29/04/2019
Fecha de modificación	25/08/2021
Página	1 de 3

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTÁNDAR DE DISEÑO Y DESARROLLO**ZUMO DE MORA**

CÓDIGO: MC05M004

EAN 13

EAN 14

REGISTRO SANITARIO N°:

RSA-007754-2019

ZUMO

Zumo de fruta de mora, 100% Natural, con aroma y sabor característicos de la fruta. Libre de partículas extrañas, con un tamaño de partícula de 1,00 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**

Unitario (Kg)	5,0	20,0	200,0
---------------	-----	------	-------

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**RANGO**

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

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

CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y EMBALAJE**PRESENTACIÓN**

Peso Bruto (Kg)	5,2	20,2	200,2
Peso Neto (Kg)	5,0	20,0	200,0
Empaque primario	Bolsa aséptica con válvula de llenado y grifo	Bolsa aséptica con válvula de llenado y grifo	Bolsa aséptica con válvula de llenado
Dimensiones bolsa aséptica (ancho x alto) (mm)	340 x 405	472x 620	930 x1550
Empaque secundario	Caja de cartón corrugado	Caja de cartón corrugado	Tambor
Unidades por empaque secundario	4	1	1
Dimensiones Caja (largo x ancho x alto) (mm)	390 x 330 x 220	390 x 330 x 220	960 x 577

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	8,50	6,00
Acidez	3,00	2,00
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 Mora 100% Natural**

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

ELABORADO POR: Natalia Alvarez Rodríguez

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	29/04/2019
Fecha de modificación	25/08/2021
Página	2 de 3

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTÁNDAR DE DISEÑO Y DESARROLLO

ZUMO DE MORA

CÓDIGO: MC05M004

EAN 13
REGISTRO SANITARIO N°:EAN 14
RSA-007754-2019**Información Nutricional**

Tamaño de porción: 100g		
Porciones por envase: 50		
	Por 100g	Por porción
Calorías(kcal)	36	36
Grasa total (g)	0	0
Grasa saturada (g)	0	0
Grasa trans (mg)	0	0
Carbohidratos totales (g)	7,8	7,8
Fibra dietaria (g)	0	0
Azúcares totales (g)	4,4	4,4
Azúcares Añadidos (g)	0	0
Proteína (g)	0,8	0,8
Sodio (mg)	3,8	3,8
Vitamina A (µg ER)	0	0
Vitamina D (µg)	0,0	0,0
Hierro (mg)	0,66	0,66
Calcio (mg)	34	34
Zinc (mg)	0,26	0,26

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

	CONTIENE	PUUEDE CONTENER
Leche y sus derivados		
Huevo y sus derivados		
Pescado y sus derivados		
Crustáceos, moluscos y sus derivados		
Frutos secos y sus derivados		
Maní/Cacahuete		
Cereales que contienen gluten		
Soya o altramuces		
Mostaza		
Sesámo		
Sulfitos		

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.

INFORMACIÓN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

El zumo de mora 100 % natural no contiene organismo genéticamente modificados (OGM), esto a que las moras recepcionadas como materia prima y como único ingrediente no son OGM.

USO PREVISTO

Consumo directo puro o diluido. Una parte de zumo por dos de agua. Como insumo para la preparación de productos alimenticios a base de mora 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 810 de 2021 - Requisitos para el rotulado de productos alimenticios

ELABORADO POR: Natalia Alvarez Rodríguez

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

